

## *Table d'hôte gastronomique*

*Cannelloni de céleri rave au crabe*  
ou  
*Terrine de foie gras et sa julienne de granny smith* + 5.00  
ou  
*Terrine de cerf et sa confiture d'oignon*  
ou  
*Trilogie du terroir*

\*\*\*

*Craquant de thon rouge à la mangue*  
ou  
*Croustade de volaille au foie gras*  
ou  
*Ris de veau homardine*  
ou  
*Foie gras poêlé, purée de panais et tuile caramélisée* + 8.00

\*\*\*

*Sorbet à l'eau de vie* + 5.00  
*Mesclun bio* + 5.00

\*\*\*

*Filet de boeuf à l'échalote et vin rouge*  
ou  
*Jarret d'agneau confit à l'orange*  
ou  
*Poisson du jour à l'humeur du chef*  
ou  
*Pavé de wapiti aux baies*  
ou  
*Caille royale au miel et à l'hydromel*  
ou  
*Côte de cerf des Appalaches au foie gras* + 10.00

\*\*\*

*Sélection de fromages du Québec* + 8.00

\*\*\*

*Choix de desserts*

**Menu 4 services \$ 42.00**

(entrée froide, entrée chaude, plat principal et dessert)

**Menu 3 services \$ 34.00**

(une entrée au choix, plat principal et dessert)