

Table d'hôte gastronomique

Saisie de thon rouge sur bulgur

ou

Terrine de foie gras maison

+ 5.00

ou

Terrine de cerf et sa confiture d'oignon

ou

Crevettes tigrées et espuma de homard

☆☆☆

Cappuccino de champignons

ou

Raviole de crevettes et pétoncles, coulis de poivron doux

ou

Ris de veau homardine

ou

Foie gras poêlé à la mangue et chocolat amer

+ 8.00

☆☆☆

Sorbet à l'eau de vie

+ 5.00

Salade de saison

+ 5.00

☆☆☆

Filet de boeuf aux chanterelles

ou

Jarret d'agneau confit aux agrumes

ou

Poisson du jour à l'humeur du chef

ou

Pavé de wapiti au canneberges

ou

Magret de canard au Porto

ou

Côte de cerf des Appalaches aux airelles

+ 8.00

☆☆☆

Sélection de fromages du Québec

+ 8.00

☆☆☆

Sélection 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)