

Table d'hôte gastronomique

Vivaneau mariné aux piments doux et huile d'olive

ou

Terrine de foie gras et son confit de rhubarbe + 5.00

ou

Terrine de cerf aux fruits secs et sa confiture d'oignon

ou

Trilogie du marché

ou

Salade d'asperge, roquette et shooter de tomate

Crevettes royales et spaghetti de concombre

ou

Ris de veau laqué à la réduction de homard

ou

Foie gras poêlé à la betterave + 8.00

Granité au vin épicé + 5.00

Mesclun du marché + 5.00

Filet de boeuf aux noix de pin et abricots

ou

Jarret d'agneau confit à l'ancienne

ou

Poisson du jour à l'humeur du chef

ou

Pavé de wapiti au genièvre

ou

Cuisse de canard confite au porto et épices douces

Sélection de fromages du Québec + 8.00

Choix de desserts

Menu 4 services \$ 43.00

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

Menu 3 services \$ 35.00

(une entrée au choix, plat principal et dessert)