

TABLE D'HÔTE DU CHEF

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

SALADE VERTE

LAITUE, GARNITURES DE LÉGUMES DU MOMENT ET
VINAIGRETTE MAISON

TEMPURA D'ESCARGOTS

MAYONNAISE À L'AIL CONFIT ET TOMATES CERISE CONFITES

CRÈME D'OIGNON

CROÛTONS AUX ÉPICES, COULIS DE BLEUET À L'ANIS ET PÉTALES
D'ÉCHALOTE BRÛLÉE

RIS DE VEAU LAQUÉ + 5\$

SALADE DE CHOU AU MIEL DE TILLEUL ET VINAIGRE DE FRAMBOISE ET
POMME GRILLÉE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ + 7\$

BRIOCHE AU BEURRE, GEL DE BLEUET.

LASAGNE DE COURGE D'HIVER

TRANCHES DE COURGE, FARCE (LÉGUMES, SOYA, LENTILLES, CHAPELURE ET
CARDAMOME), SAUCE TOMATE ET FAUX-MAGE

MORUE RÔTIE

RISOTTO D'ORGE PERLÉ, TOMBÉ D'ÉPINARD, LÉGUMES RÔTIS
ET SAUCE AU VIN BLANC

POULET 2 FAÇONS

POITRINE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD ET CUISSE CONFITE
PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES RÔTIS, TOMATES CONFITES
ET SAUCE AU ROMARIN

MAGRET DE CANARD

ALIGOT DE POMME DE TERRE AU CHEDDAR 2 ANS, LÉGUMES RÔTIS
ET SAUCE AU BLEUET

STEAK NEW-YORK

CHOIX DE PURÉE OU ALIGOT DE POMME DE TERRE, LÉGUMES RÔTIS
ET SAUCE AU VIN ROUGE

FILET DE BŒUF

LÉGUMES-RACINES, CHAMPIGNONS, BEURRE THERMIDOR (HOMARD, PARMESAN,
MOUTARDE ET ESTRAGON) ET SAUCE AU VIN ROUGE

DESSERT DU JOUR

SALADE DE FRUITS

FINANCIER DE COURGE AUX BLEUETS

COMPOTE DE FRAMBOISE ET NOUGATINE D'AMANDE

CRÈME BRÛLÉE + 2\$

MI-CUIT AU CHOCOLAT + 4\$

CRUMBLE AU CHOCOLAT ET NOISETTE ET CHOIX DE GLACE
AU CHOCOLAT OU VANILLE

MENU ENFANT

CHOIX DE SOUPE OU SALADE

SPAGHETTI : SAUCE TOMATE OU ROSÉE OU BOLO \$ 14
CUISSÉ DE POULET CHASSEUR : PURÉE DE POMMES DE TERRES
ET LÉGUMES \$ 14

SALADE DE FRUITS OU CRÈME GLACÉE