



MENU TABLE D'HÔTE 1

Soupe maison & pain frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

Chèvre crémeux sur pain Pumpernickel, réduction de Minaki

Feuilleté aux aubergines et à la tomate fraîche, gratin de parmesan

Terrine de gibiers, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup à la *Yves et Joannie*

Brochettes d'escargots et de champignons à la provençale

Salade César classique, garniture de bacon haché, copeaux de parmesan et croûtons de pain

Saumon de l'Atlantique délicatement fumé de la boucherie Gadoury, garnitures de câpres et d'oignons. Extra 7\$

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Pâtes aux fruits de mer, huile d'olive, bouquet de Provence et parmesan

Joue de bœuf braisée et son jus de cuisson, relevé de vin rouge, érable et ail

Côtelette de porc coupe hôtel sur le grill, sauce barbecue à l'érable

Filet de morue poché, beurre de pommes, citron et thym

Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre

Bourguignon de wapiti, garniture de champignons, oignons et lardons
Tournedos de filet de bœuf sur le grill & langoustines à la provençale. En forfait, supplément de 10\$

Suivront après le repas

Mélange printanier de laitue, inspiration du moment

Une variété de desserts sélectionnés pour vous plaire,
thé, café et tisane

Pour la clientèle sans forfait hébergement:
Table d'hôte à 36\$
42\$ pour le tournedos et langoustines