



## MENU TABLE D'HÔTE 2

Soupe maison & pains frais du jour  
à volonté, sur le poêle à bois

Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de Bocké,  
de la fromagerie Champêtre de Repentigny

ou

Saucisse de gibiers de notre élevage

ou

Terrine de cerf aux fruits, saucisson sec de wapiti, garniture de légumes frais et  
marinades

ou

Brochettes d'escargots et de champignons à la provençale  
Quel heureux mélange,

ou

Saumon de l'Atlantique délicatement fumé et sa garniture de câpres et d'oignon.

Notre plat de pâtes à l'italienne

Client extérieur 27\$

ou

Fondue aux fromages québécois, Presqu'île, Bocké, cheddar et emmenthal, relevée à  
l'ail et au vin blanc

ou

Filet de doré Canadien, sauté au beurre et aux amandes

ou

Crevettes papillons à la provençale, décortiquées, saupoudrées d'un mélange de  
chapelure et d'ail, cuites au four.

ou

Le plat de gibier du jour

Cuisiné doucement pour faire ressortir toutes les saveurs

ou

Bifteck de contre-filet de bœuf grillé, sauce aux champignons

TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT, CLIENT EXTÉRIEUR 36\$

Tournedos grillé & langoustines à la provençale  
Une belle pièce de filet de bœuf et des langoustines,  
cuites juste à point  
En forfait extra de 10\$, client extérieur 42\$

Le festin de langoustines dodues à la provençale  
Tendres à vous en lécher les doigts  
En forfait extra de 10\$, client extérieur 42\$

Suivront après le repas  
La petite laitue du jour

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