



MENU TABLE D'HÔTE 2

Soupe maison & pain frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké

Saucisse de sanglier aux bleuets

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 mesclun, garniture de petits fruits de saison, vinaigrette balsamique

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

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Capellini sauce Bolognaise, les préférés de Sylvie

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

Filet de doré Canadien, sauté au beurre et aux amandes

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

Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de canneberges et poivre

Bifteck de contre-filet de bœuf sur le grill, sauce aux champignons

Tournedos de filet de bœuf sur le grill & langoustines à la provençale.
En forfait supplément de 10\$

Le festin de 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 et le festin de langoustines