



MENU TABLE D'HÔTE 3

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

Étagé de tomates confites à l'huile d'olive et son croustillant de légumes au vinaigre de
riz, gratin de Presqu'île

ou

Coquille de pétoncles et crevettes Bonne Femme, gratin au parmesan

ou

Terrine d'oie aux fruits et saucisson sec de wapiti, garniture de légumes frais et
marinades

ou

Brochettes d'escargots et de champignons à la provençale

ou

Saumon de l'Atlantique délicatement fumé et sa garniture de câpres et d'oignon
Extra 7\$

Notre plat de pâtes à l'italienne

Client extérieur 27\$

ou

Blanc de volaille du Québec sauté, sauce à la pomme de glace, au cidre et à la crème

ou

Filet de saumon de l'Atlantique mariné à l'érable et à l'ail,
son jus de cuisson relevé au citron

ou

Crevettes papillons à la provençale,
Décortiquées, saupoudrées de chapelure et d'ail, cuitent au four

ou

Le plat de gibier du jour

ou

Demi-carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande rôti, aux herbes de Provence et à l'érable

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

Paupiette de wapiti aux champignons sauvages

& langoustines à la provençale
En forfait extra de 10\$, client extérieur 42\$

Le festin de langoustines dodues à la provençale
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