



MENU TABLE D'HÔTE BLEU

SUR LE POÊLE À BOIS

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

- Coquille de fruit de mer du Québec en sauce, gratin de Presqu'île de la fromagerie Champêtre
 - Laitue mesclun, garniture de petits fruits, vinaigrette balsamique et à l'huile d'olive
- Terrine de gibiers, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup *à la Yves et Joannie*
 - Brochette d'escargots et de champignons à la provençale
- Saumon de l'Atlantique délicatement fumé par la boucherie Gadoury de St-Jean de Matha, garniture de câpres et d'oignon. Extra 7\$

LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Fazzoletti aux champignons et aux fromages, sauce crème tomatée, oignons verts et vin blanc
- 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
- Filet de porc poêlé, Dijon à l'érable, sauce au cidre, au pomme et à l'érable de Kevin
 - Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de poivre et canneberge

TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT CLIENT EXTÉRIEUR 42\$

Suivront après le repas
Nos fromages du Québec, fruits de saison
Une variété de desserts sélectionnés pour vous plaire
Café, thé et tisane
Expresso, capuccino, café au lait 2.25\$