



MENU TABLE D'HÔTE ROUGE

SUR LE POÊLE À BOIS

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

- Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké de la fromagerie Champêtre
 - Salade tiède de confit de canard et fraises, vinaigrette balsamique à l'érable
 - 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

- Ravioli farci au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
- Blanc de volaille du Québec sauté, sauce au cidre de pommes, sirop d'érable et crème
- Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
- Filet de saumon de l'Atlantique laqué à la moutarde de Dijon, au sirop d'érable de Kevin et à l'ail
- Osso bucco mijoté longuement, demi-glace au vin rouge, dés de tomates et fines herbes

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
Thé café ou tisane
Expresso, capuccino, café au lait 2.25\$