



MENU TABLE D'HÔTE VERT

SUR LE POÊLE À BOIS

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

- Cornets de tartare de saumon, fines herbes, humus et sriracha
- Salade César garniture de croûtons, bacon frais et tuile de parmesan
- 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

- Agnolotti aux œufs et au épinard farcis aux quatre fromages, sauce crème, parmesan et ail
- Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
 - Bourguignon de wapiti, garniture de champignons, oignons et lardons
 - Filet de morue en croute de parmesan et persil, sauce crème aux herbes de saison
- Joue de bœuf braisée, son jus de cuisson relevé de vin rouge, sirop d'érable de Kevin et ail

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\$