

Table d'hôte groupe #1

*Saucisse chorizo rissolée et crevettes sautées,
sauce tomate Diabolo,
tapenade d'olive noire et compote de poivron
15 \$*

*Potage du moment ou
création du Chef ou
petite verdurette et sa vinaigrette*

*Spaghetinni Montenara; sauce crémeuse tomatée à la viande,
herbes fraîches, parmesan et tomates raisins
19,95 \$*

*Poitrine de poulet farcie de fromage à la crème, mignonette fumé,
pommes et poires, glace de viande au cidre de pomme,
pommes de terre et légumes du marché
27,95 \$*

*Éventail de bœuf "certified Angus beef" rôti,
glace de viande forestière,
pommes de terre Yukon Gold et bouquet de légumes
31,95 \$*

*Napoléon d'escalopes de veau de lait poêlées,
portobello mariné et grillé, prosciutto et fromage Di Buffalo,
demi-glace au madère lié à la crème,
pommes de terre et jardinière de légumes
33,95 \$*

*Tataki de thon rouge en croûte de flocons de noix de coco,
sur vinaigrette tiède au miso et vinaigre sudachi,
riz et légumes du moment
29,95 \$*

*Farfale sauté au beurre, sauce crémeuse à la saveur de homard,
crevettes et pancetta rissolés, fines herbes et tomates raisins
21,95 \$*

Thé, café ou infusion

*Assiette de fromages du terroir 13\$
(Double assiette 22 \$)
Demandez à voir notre plateau de desserts!*