

Table d'hôte groupe...2

*Calmars frits,
confiture de tomate légèrement épicée et citron confit*

12 \$

*Fondant de brie piqué à la confiture de prune rouge grillée,
en croûte de noisettes concassées*

14 \$

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

*Rigatoni sauté au beurre,
lanières de volaille, poivrons multicolores, herbes fraîches,
parmesan et tomates fraîches*

19,95 \$

*Napoléon de turbot aux crevettes et aux pommes de terre,
crémeuse à la Grappa et tobikko, sel noir d'Hawaii,
riz basmati et bouquet de légumes*

23,95 \$

*Médallions de bœuf "certified Angus beef" à la broche (6 oz),
marinés au piment fumé, chutney de fruits et miroir de vin rouge,
riz du moment et légumes du maraicher*

27,95 \$

*Côtes de porc du Québec grillées,
purée d'artichaut et glace de viande au poivre vert,
pommes de terre du moment*

25,95 \$

*Escalope de volaille en croûte d'herbes, sur tatin de légumes,
glace de viande au vin rouge*

21,95 \$

Thé, café ou infusion

Assiette de fromages du terroir 13\$

(Double assiette 22 \$)

Demandez à voir notre plateau de desserts!

