

Table d'Hôte du Midi

10 Mars 2010

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

12 \$

Suprême de canard poêlé sur demi poire caramélisée au beurre de pomme
et réduction de vinaigre balsamique

10 \$

Soupe Freneuse ou
Salade de maïs doux à la Mexicaine ou
Salade verte à la vinaigrette du moment

Fettuccinni "Alla Primavera", sauté de légumes à l'huile d'olive extra vierge,
bouquet de fines herbes et Grana Padano

9,99 \$

Spaghettinni, crémeuse à la laitue aragula, fromage du terroir, tomates concassées,
julienne de poivrons rouges et ciboulette

13,99 \$

Côte de porc du Québec grillée, fond brun de veau réduit aux arômes de truffe,
gratin de pommes de terre et légumes du jardin

18,99 \$

Poitrine de pintade rôtie, glace de viande de volaille au beurre de pomme,
pommes de terre du moment et légumes

21,99 \$

Filet de perroquet poêlé, coulis d'asperges vertes au sirop d'érable,
riz basmati au parfum du moment et tian de légumes

19,99 \$

Duo de pâtes farcies : Ravioli en cœur au fromage, crémeuse aux bébés épinards et brie;
Médaglione au jambon de Parme sur braisé de bœuf "certified Angus beef®" fumé

15,99 \$

Salade César traditionnelle, poitrine de poulet de grains grillée façon "BBQ"

11,99 \$

Tentation sucrée de notre pâtissier !

thé, café ou infusion...
