

MENU DU SOIR

4 SERVICES

OFFERT EN TABLE D'HÔTE SEULEMENT

ENTRÉES

1 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS:

CALMARS FRITS

AU PARMESAN ET SA RÉDUCTION
BALSAMIQUE

*FRIED SQUIDS WITH PARMESAN CHEESE AND
BALSAMIC REDUCTION*

TARTARE DE THON

AU SÉSAME ET NOIX DE CAJOU SERVI AVEC
WAKAMÉ ET CROÛTONS AUX HERBES

*SESAME AND CASHEW NUT TUNA TARTARE
SERVED WITH WAKAME AND HERB CROUTON*

FONDANT DE MIGNERON

PISTACHE ET MIEL AU PINEAU DES
CHARENTES

*MIGNERON FONDANT, PISTACHIOS AND
PINEAU DES CHARENTES HONEY*

ESCARGOTS À L'AIL

AUX HERBES FRAÎCHES ET TRIO DE
FROMAGES DE CHARLEVOIX

*GARLIC SNAILS WITH FRESH HERBS AND
CHARLEVOIX CHEESE TRIO*

POTAGE

DU JOUR

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE BIO 45.95

AU BEURRE,

CLASSIQUE DE LA CUISINE INDIENNE

BUTTER BIO POULTRY SUPREME

FILET DE BOEUF 55.95

AU FONDANT DE FLEURMIER, PURÉE,
SALADE ET SAUCE À ÉCHALOTE

*BEEF FILET TOPPED WITH FLEURMIER
CHEESE, MASHED POTATOES, SALAD AND
SHALOOT SAUCE*

JOUE DE PORC CONFITE 43.95

SAUCE À L'ÉCHALOTE FRANÇAISE

*CONFIT PORK CHEEKS WITH FRENCH
SHALLOT SAUCE*

FILET DE SAUMON 41.95

AUX ARTICHAUTS, ÉPINARDS ET SON
CROUSTILLANT DE CHIPS DE MAÏS

*SALMON FILET WITH ARTICHOKE, SPINACH
AND CRISPY CORN CHIPS*

DESSERTS

DU JOUR
THÉ OU CAFÉ