

Table d'hôte du soir



À compter de 17h00

*Salade de pêches et fromage de chèvre, pistaches, mâche,
tomates cerises confites, vinaigrette miel - citron*

ou

*Soupe froide aux poivrons rôtis et concombre,
crevettes nordiques et aneth, crème montée au raifort*

ou

*Rillettes de volaille rôtie et fondant de foie, marinade maison,
compote de cerises au gingembre et à l'écorce d'oranges*

*Ravioli maison à la joue de veau et champignons, 2,50\$ (extra) 7.50\$ (4^e service)
jus de braisage à l'origan et foie gras, cappuccino au parmesan*



*Gnocchis à la patate douce, tomates, palourdes et chorizo, 22\$
crème marinière*

Spécial ardoise du soir 23\$

*Suprême de pintade, pressé de pommes de terre, 27\$
champignons et échalote fumée, escargots à l'ail confit,
sauce Migneron et vin blanc*

*Noix de pétoncles (Îles de la Madeleine) rôtis et doré de lac, 30\$
purée de pois verts à la menthe fraîche,
flanc de porc confit à l'érable, bisque de crevettes à l'anis*

*Dessert du jour / Café, thé ou infusion
Crème brûlée (extra): 2\$ / Cappuccino ou espresso (extra): 1.50\$*