



## *Repas du soir Fine Cuisine 4 services*

Carpaccio de truite marinée au citron vert, cafouillis de légumes à la lavande,  
émulsion Dijon à l'érable

Terrine de cerf, pommes et noisettes, confit de carottes au gingembre  
Phyllo d'escargots et fromage bleu de l'Abbaye, jus de champignons au vinaigre de Xérès

Panier de tomates et fenouil confits, vinaigrette au pesto de basilic

Bajoue de veau braisée, écrasé de pommes de terre à l'orange, mousseuse à l'estragon

Boudin de pétoncles tièdes, salsa de fruits épicés

Éventail de canard fumé, couscous de chou-fleur au confit de canard,  
coulis de poivrons rouges **(Suppl. 5,00 \$)**



Marmite du jour

Crécy et poires

Panais et fromage de chèvre

Tomates à l'orange

Salade florentine et lardons



Côte de carré de porc rôti, coulis d'oignons caramélisés

Feuilleté de saumon façon coulibiac, beurre blanc à l'aneth

Cuissot de lapin de Stanstead, cuisson lente, orge crémeuse sauce dijonnaise

Médaille de contre-filet de bœuf grillé, échalotes confites au vin rouge

Côtelettes d'agneau en croûte de tapenade d'olives noires et

son jus au pesto de tomates séchées et fromage de chèvre

Noisettes de filet de porc au pesto de tomates séchées et fromage de chèvre

Wellington de cerf au balsamique, compote de raisins au porto **(Suppl. 6,00 \$)**



Terrine de crêpes et fruits des champs

Mousse fromage et caramel

Tartelette à l'érable

Mousse choco-banane

Verrine fraise et passion



Café, thé, infusion

**Veillez prendre note qu'un supplément de 5.00 \$/pers. est applicable,  
s'il y a plusieurs choix d'entrées ou de plats principaux**

*Tarif par personne*

*Frais de service 15 % et taxes en sus*

*Les prix sont sujets à changement - 2012*