

DÎNER 4 SERVICES

L'introduction

*Rillettes de volaille et légumes grillés, tomates glacées au caramel de Balsamique
Truite en escalope marinée aux agrumes, linguinis de courgettes au curry
Chausson de champignons au fondant de brie
Terrine de gibier et canneberges, confit de carottes au gingembre
Tatin de panais et patates douces, coulis de fromage de chèvre mielleux
Fricassée de pétoncles au poivre vert en feuilleté
Trilogie de canard, Parmentier de patates sucrées, sauce au vinaigre de Xérès (Suppl. \$5.95)
Chèvre crémeux en roulade de saumon fumé Nanuk, sauce légère au yogourt et ciboulette*



La marmite

*Marmite du jour
Crème de champignon
Potage de céleri rave aux amandes grillées
Velouté florentin et fromage Oka*



L'essentiel

*Côte de carré de porc rôti, fricassée d'oignons caramélisés à l'érable, sauce dijonnaise
Jarret d'agneau braisé aux olives noires, purée de panais et zestes de citrons confits
Dos de saumon mi-cuit, beurre blanc aux chanterelles vanillées
Médailles de contre-filet de veau, jus corsé à la fleur d'ail
Cuissot de canard du lac Brome confit, avec un jus de veau et raisins compotés
Longe d'aiglefin dijonnaise, tomates séchées et parmesan, crémeuse de basilic
Cœur de filet de bœuf rôti à point, mousse de foie gras et échalotes au porto (Suppl. \$7.95)*



Péchés mignons

*Mousse au chocolat
Crêpe à la vanille et aux fruits
Crèmeux à la lime et aux framboises
Tarte feuilletée aux pommes
Gâteau au fromage Style New York
Mousse à la framboise*



Café, thé, infusion

39.95\$

***Pour agrémenter votre repas, ajoutez un sorbet aux fruits de saison ou un granité pour un supplément de \$3.20/pers.
ou une assiette de fromages fins du Québec (4 variétés) pour un supplément de 8.95\$/pers.*

Frais de service 15% et taxes en sus. / Les prix sont sujets à changements.