



Repas du soir 3 services



Marmite du jour

Salade de jeunes pousses, canneberges séchées, pommes et noix de Grenoble, vinaigrette à la framboise et pavot
Terrine de canard et poivre, accompagnée de confiture d'oignons, œuf de caille et d'une olive Del Mondo
Mille-feuilles aux champignons, crémeuse à la fleur d'ail
Perles de Wapiti du Québec sur orzo au bleu d'Élizabeth
Tortellis au crabe et homard, sauce italienne et ciboulette
(suppl. de 5,00 \$/pers.)

Fondant de Brie du Paysan de la Fromagerie du Presbytère
(suppl. de 2,50 \$/pers.)



Suprême de volaille à l'érable et romarin sur
fromage Le Paysan de Sainte-Élizabeth-de-Warwick
Pavé de morue rôti au beurre safrané
Filet d'épaule de bœuf, sauce au poivre de Sichuan
Aiguillette de volaille farcie au canard, sauce atokas et
orange

Mignon de porc Breton à l'orange et Brandy
Bavette de bœuf AAA (4.5 oz.) à l'échalote française
(suppl. de 3.00\$/pers)

Cuisse de lapin confite à l'érable et
canneberges (suppl. de 8,00 \$/pers.)



Tarte au sucre d'antan

Mille-feuilles

Profiteroles à la crème chantilly aux chocolat et amandes

Languette croustillante au chocolat

Pyramide mousse chocolat-noisettes (suppl. de 4,00 \$/pers.)

Baladin framboises et chocolat (suppl. de 2,00 \$/pers.)

Gâteau praliné au chocolat (suppl. de 8,00 \$/pers.)



Café, thé, infusion



Tarif par personne

Frais de service 15 % et taxes en sus

Les prix sont sujets à changement - 2016