

# Repas du soir 4 services



Tartare de saumon aux fraises et basilic  
Salade de canard confit aux oignons caramélisés et pommes vertes,  
servie avec caramel de porto  
Terrine de lapin de Stanstead, oignons confits et croûtons artisanaux  
Crab cake et sa mayonnaise au piment de  
Tunisie - Plat chaud (suppl. de 4,00 \$/pers.)  
Croustillant de canard confit avec son coulis de fraises  
et gingembre - Plat chaud  
Tartare végétarien et fromage Mont-St-Benoît en verrine  
Fondant Mont-St-Benoît en croûte de pistache et panko, sauce marinara



Marmite du jour fumante  
Salade du chef  
Possibilité de remplacer la soupe ou la salade par  
une 2<sup>ème</sup> entrée (suppl. de 5,00 \$/pers.)



Trou normand disponible : sorbets au citron ou à la lime ou à l'orange  
(suppl. de 3,00 \$/pers.)



Carré de porc Nagano, sauce aux champignons et whisky  
Filet mignon, sauce au bleu fumé de l'Abbaye ou sauce au  
poivre vert de Madagascar (suppl. de 9,00 \$/pers.)  
Poitrine de canard confite sauce au nectar de fleurs et oranges confites  
Bœuf braisé à l'ancienne, sauce au poivre vert  
Filet de saumon, sauce au safran et vin blanc  
Macreuse de bœuf cuisson lente, sauce au vin rouge et romarin  
Poitrine de poulet grillée, sauce crème au pesto de basilic  
et copeaux de parmesan



Assiette de fromages fins du Québec 3 variétés (suppl. 12,00 \$/pers.)  
Assiette de fromages fins du Québec 5 variétés (suppl. 20,00 \$/pers.)



Le Mont Orford choco-noisettes  
Tiramisu dans sa tulipe  
Sablé au caramel  
Mousse aux trois chocolats  
Gâteau au fromage et tartinade aux bleuets  
Gâteau truffé au chocolat (sans gluten)



Café, thé, infusion