



Marmite du jour fumante  
Salade du chef  
Croustillant de canard confit avec son coulis de fraises  
et gingembre - Plat chaud  
Tartare végétarien et fromage Mont-St-Benoît en  
verrine  
Tartare de saumon aux fraises et basilic  
**(suppl. de 5,00 \$/pers.)**  
Salade de canard confit aux oignons caramélisés et  
pommes vertes, servie avec caramel de porto  
**(suppl. de 5,00 \$/pers.)**  
Étagé de lapin de Stanstead en terrine, oignons confits  
et croûtons artisanaux **(suppl. de 5,00 \$/pers.)**  
Crab cake et sa mayonnaise au piment de  
Tunisie - Plat chaud **(suppl. de 9,00 \$/pers.)**  
Fondant Mont-St-Benoît en croûte de pistache et panko,  
sauce marinara **(suppl. de 5,00 \$/pers.)**



Poitrine de canard confit 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  
Poitrine de poulet grillé, sauce crème au pesto de basilic  
et copeaux de parmesan  
Macreuse de bœuf cuisson lente, sauce au vin rouge et  
romarin **(suppl. de 3,00 \$/pers.)**  
Carré de porc Nagano, sauce aux champignons et whisky  
**(suppl. de 3,00 \$/pers.)**  
Filet mignon, sauce au bleu fumé de l'Abbaye ou sauce  
au poivre vert de Madagascar **(suppl. de 9,00 \$/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