

## Repas du soir Villegia 4 services



Croustillant de canard confit avec son coulis de fraises  
et gingembre - Plat chaud

Tartare végétarien et fromage Mont-St-Benoît en  
verrine

Salade du chef

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.)**



Marmite du jour fumante



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