



Menu Table d'Hôte Juillet et août 2018

Vendredi et samedi soir, heure d'arrivée 18 h 30 - début du repas 19 h
Ouvert pour groupe de 8 personnes et plus les autres soirs
Sur réservation seulement, présélection des plats requise*

***Mode de paiement chèque ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives**

Mise en bouche

Rouleau de printemps aux carottes et rabioles, trempette à l'aneth épicée

Entrée froide

Terrine de canard aux pistaches et canneberges, confit d'oignon rouge

Salade

Verdurette du jardin et aiguillettes d'Oie fumé

Plat principal

Duo de tartare de thon aux câpres et thym citronné et saumon aux pommes et basilic pourpre
ou
Steak de veau tapenade d'olive, poivrons et oignons et beurre citron
ou
Le Chef se dévoile (trio de viandes)

Dessert

Délice aux fruits de la passion meringué, étagé de chocolat croustillant et sorbet aux fraises

Un seul prix 58\$ par personne
Taxes et pourboire en sus
Apporter votre vin