



Menu Table d'Hôte  
Septembre et octobre 2017

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

**Satay de pintade, crème sûre à la tériyaki**

Entrée froide

**Carpaccio de betteraves, croquant de feta, roquette et agrumes**

Potage

**Crème de poireaux et julienne de carotte au gingembre**

Plat principal

**Cassolette de canard confit aux épices Jerk**

**ou**

**Chausson d'agneau, gouda au cumin et oignon caramélisé**

**ou**

**Le Chef se dévoile (trio de viandes)**

Dessert

**Flan de lait de coco, noix caramélisées au miel et fruits frais à l'estragon**

Un seul prix 56\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin