



Menu Table d'Hôte Mai et juin 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

Tartinade de veau et coulis de poivrons grillés

Entrée froide

Rémoulade à la moutarde à l'ancienne, saumon fumé maison à l'érable

Potage

Fricassée de champignons et bouillon de gingembre

Plat principal

Suprême de poulet de grains farci au canard et cinq poivres

ou

Escalope de veau sur polenta aux poireaux et pois chiches rôtis

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes)

Dessert

Macaron aux framboises et mousse chocolat blanc aux pistaches

Un seul prix 58\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin