



---

Menu Table d'Hôte  
Novembre et décembre 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

Salsa de tomatillo et concombre crémeux

Entrée froide

Parfait de foie de volaille, sablé au gingembre et confit de betterave

Potage

Velouté de courge et lardons rôties à l'érable

Plat principal

Suprême de canard sur purée de champignons et jus de thym frais

ou

Cuisseau de lapin farci aux épinards et coulis de poivron rouge

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes)

Dessert

Gâteau fondant au chocolat noir, nuage aux framboises et crème à l'érable

**Un seul prix 56\$ par personne**

**Taxes et pourboire en sus**

**Apporter votre vin**