



---

## Menu table d'hôte Septembre 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

\* Aviser en cas d'allergie \*

### Mise en bouche

Ceviche de pétoncle sur aubergine casper rôtie

### Entrée froide

Verdurette croquante du jardins, canard confit et huile de caméline à la framboise

### Potage

Soupe du moment et carottes sautées au piment Bastan et Whisky

### Plat principal

Suprême de poulet farci au veau et épices Jamaïcaines, sauce à l'oignon rôti

### Dessert

Pomme en croûte au caramel salé et mousse de fromage aux canneberges

Un seul prix 78\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus