

Dégustation de nos spécialités

Terrine de foie gras de canard à l'armagnac et cidre de glace

ou

Foie gras de canard du Québec poêlé et cidre de glace

Cassolette d'escargots forestières au beurre d'ail

ou

Caille du Québec sautée, pois mange-tout et sauce noisette

Feuilleté de champignons frais aux deux échalotes

ou

Crevette géante grillée à l'orientale, effilochée de petits légumes

La Pause du gourmet

Filet mignon de bœuf de l'Ouest canadien, béarnaise aux poivres

ou

Côtes d'agneau rôties au four, sauce moutarde en grains

ou

Pétoncles sautées à la provençale

ou

Filet de vivaneau du Golf du Mexique poché, sauce homardine

ou

Ravioli farcis, porcini, ricotta, noix et crème au bleu d'Elisabeth

Une assiette de fromages fermiers du terroir québécois

Dessert selon le choix proposé



| | |
|--|---------|
| Menu dégustation à 7 serv (avec 3 entrées) | \$ 59.- |
| Menu dégustation à 6 serv (avec 2 entrées) | \$ 50.- |
| Menu dégustation à 5 serv (avec 1 entrée) | \$ 42.- |