

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

Croustade chaude de chèvre du Québec et sa poêlée de champignons

ou

Feuilleté de champignons frais aux deux échalotes

Camarguaise ou soupe de crustacés épicée au safran et rouille

ou

Cassolette d'escargots forestières au beurre d'ail

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 et crevette tigrée sautées à la provençale

ou

Dos de saumon de l'Atlantique grillé sur peau, sauce au citron

ou

Pâtes fraîches farcies au fromage, crème au bleu d'Élisabeth

Une assiette de fromages fermiers du terroir québécois

Dessert selon le choix proposé



Menu dégustation à 7 serv (avec 3 entrées)	\$ 60.-
Menu dégustation à 6 serv (avec 2 entrées)	\$ 53.-
Menu dégustation à 5 serv (avec 1 entrée)	\$ 44.-