



Table d'hôte de midi 3 services

1^{er} service

Soupe du jour

ou

Salade César traditionnelle

ou

Salade d'épinards à la vinaigrette miel et balsamique

ou

Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail

+ 4.-\$

ou

Feuilleté de champignons sauvages de nos régions aux échalotes

+ 5.-\$

ou

Salade de caille de St-Ignace et mange-tout à la sauce noisette

+ 5.-\$

* * * * *

2^{ème} service

Pâtes italiennes « Barilla » au goût du jour

18.-\$

ou

Rizotto multi grains aux crevettes roses, grises et pétoncles

18.-\$

ou

Selon arrivage de mer ou de lac, un poisson apprêté à sa façon

18.-\$

ou

Escalope de foie de veau de lait à la moutarde de cassis

18.-\$

ou

Tranches de veau de grain poêlées aux champignons à la crème

18.-\$

ou

Filet mignon de porc du Québec aux pruneaux secs, ail et porto

18.-\$

ou

Émincé de filet de bœuf sauté, poivrons, champignons et paprika

18.-\$

ou

Spécial du jour

18.-\$

* * * * *

3^{ème} service

Petite assiette de fromages québécois

ou

Flan caramel

ou

Marquise au chocolat

ou

Coupe de fruits frais avec crème glacée

ou

Dessert du jour

Nos Cafés

Café, thé, tisanes

2\$

Espresso

3\$

Cappuccino

4\$

Assiette seule

Pâtes italiennes « Barilla » apprêtées au goût du jour

14.-\$

Rizotto multi grains aux crevettes roses, grises et pétoncles

14.-\$

Selon l'arrivage de mer ou de lac, un poisson apprêté à sa façon

14.-\$

Escalope de foie de veau de lait du Québec à la moutarde de cassis

14.-\$

Tranches de veau de grain poêlées aux champignons à la crème

14.-\$

Filet mignon de porc du Québec, pruneaux secs, ail et porto

14.-\$

Émincé de filet de bœuf sauté, poivrons, champignons et paprika

14.-\$

Spécial du jour

14.-\$