

Table d'hôte 4 services

1^{er} / 1st service

Salades aux choix / Choice of salads

comprises

Soupe du jour / Soup of the day

including

Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail

+ 5\$

Snails in cream of garlic and mushrooms

Salade de caille tiède et mange-tout à la sauce noisette

+ 5\$

Sautéed quails served lukewarm with snow peas and hazelnut

Terrine de foie gras de canard au cognac, brioche et cidre de glace

+12\$

Premium duck liver terrine seasoned with cognac, brioche and ice cider

Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse) et sa rouille

+ 5\$

Camarguaise (shellfish soup with a dash of saffron)

Croustade de chèvre chaude et sa poêlée de champignons

+ 5\$

Warm goat cheese "croustade" with mushrooms

Feuilleté de champignons frais sautés aux deux échalotes

+ 5\$

Puff pastry, sautéed mushrooms with grey and green shallots

Escalope de foie gras de canard poêlé aux canneberges et cidre de glace

+15\$

Pan seared duck foie gras with cranberries and ice cider

2^{ème} / 2nd service

La pause du gourmet / The gourmets pause

3^{ème} / 3rd service

prix de la table d'hôte

price for the table d'hôte

Pâtes fraîches farcies de fromage et crème au bleu d'Élisabeth

29\$

Fresh cheese stuffed pasta with cream of Elisabeth blue cheese

Plat végétarien : rizotto al dente aux champignons du jour

29\$

Vegetarian dish, risotto with fresh mushrooms of the day

Saumon de l'Atlantique rôti sur sa peau à la pointe de curry

29\$

Fresh filet of Atlantic salmon with a touch of curry

Daurade royale de la Mer du Nord poché, sauce homardine

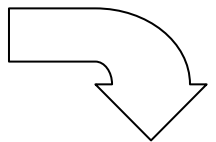
39\$

Poached Gilt-head bream from the North Sea, lobster sauce

Filet de Loup de Méditerranée au fenouil, citron et anis

39\$

Filet of Loup from Mediterranean with fennel, lemon and anise



Duo de pétoncles et crevettes sautées à la provençale <i>Shrimps and scallops with Provencal sauce</i>	39\$
Escalopes de ris de veau de lait aux champignons et madère <i>Escalope's of milk-fed calf sweetbreads with mushrooms and Madeira</i>	39\$
Bavette de bœuf marinée, sauce aux piments fumés <i>Marinated beef flank steak, smoked pepper sauce</i>	33\$
Tartare de bœuf coupé au couteau <i>Beef tartar cut with a knife</i>	32\$
Filet mignon de bœuf, béarnaise aux poivres <i>Beef filet mignon, béarnaise with peppercorn sauce</i>	39\$
Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains <i>Roasted rack of lamb, grainy mustard sauce</i>	40\$
Magret de canard de Carignan rôti sur son gras, sauce à l'orange <i>Magret of duck roasted on the skin, orange sauce</i>	36\$
Suprême de pintade poêlée aux pommes et calvados <i>Guinea fowl supreme with apples and calvados</i>	36\$

4^{ème} / 4th service

Assortiment de fromages du terroir québécois <i>Assortment of selected cheeses from Québec</i>	+ 3.\$
Crème brûlée parfumée à l'orange <i>Orange flavoured crème brûlée</i>	
Assortiment de tartes maison aux saveurs québécoises et d'ailleurs <i>A selection of home-made pastry's with the flavours of Québec</i>	
Gâteau moelleux au chocolat noir, crème anglaise <i>Chocolate Cake, « crème anglaise »</i>	
Feuilleté tiède aux pommes, sucre et crème glacée à l'érable <i>Hot apple puff pastry with sugar and maple ice cream</i>	
Poire caramélisée, pistaches et crème caramel chaude <i>Caramelized pear, with pistachios and hot caramel cream</i>	
Nougat maison glacé et son coulis de fruits <i>Iced nougat with red fruit coulis</i>	
Meringue chantilly, fruits et crème glacée <i>Meringue Chantilly, fruits and ice cream</i>	