

# Table d'hôte 4 services

## 1<sup>er</sup> service

<i>Salade César traditionnelle</i>	-
<i>Salade composée et épinards, vinaigrette balsamique et miel</i>	-
<i>Potage de courges québécoises à la crème relevée au kari</i>	-
<i>Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail persillée</i>	+ 6\$
<i>Salade de caille de Cap St-Ignace QC, mange-tout et sauce noisette</i>	+ 6\$
<i>Terrine de foie gras de canard QC brioche toastée et cidre de glace</i>	+ 12\$
<i>Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse) et sa rouille</i>	+ 7\$
<i>Croustade chaude de chèvre du Québec et sa poêlée de champignons</i>	+ 6\$
<i>Feuilleté de champignons frais de nos régions sautés aux deux échalotes</i>	+ 6\$
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées, canneberges et cidre de glace</i>	+ 17\$
<i>Selon les arrivages du jour un spécial peut vous être proposé</i>	+ 7\$

\*\*\*\*\*

## Une entrée supplémentaire

<i>Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail persillée</i>	9\$
<i>Salade de caille de Cap St-Ignace QC, mange-tout et sauce noisette</i>	11\$
<i>Terrine de foie gras de canard de Carignan QC et son cidre de glace</i>	17\$
<i>Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse)</i>	12\$
<i>Croustade chaude de chèvre du Québec et sa poêlée de champignons</i>	11\$
<i>Feuilleté de champignons frais de nos régions sautés aux échalotes</i>	11\$
<i>Foie gras de canard de Carignan QC poêlé, canneberges et cidre de glace</i>	20\$
<i>Selon les arrivages du jour un spécial peut vous être proposé</i>	15\$

\*\*\*\*\*

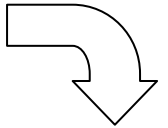
## 2<sup>ème</sup> service

Sorbet au citron et vodka

\*\*\*\*\*

## 3<sup>ème</sup> service

*prix de la table d'hôte 4 services*



<i>Pâtes fraîches farcies de fromage, noix et crème au bleu d'Élisabeth</i>	29\$
<i>Plat végétarien : rizotto al dente aux champignons du jour</i>	29\$
<i>Saumon de l'Atlantique rôti sur sa peau relevé à la pointe de curry</i>	31\$
<i>Daurade royale de la Mer du Nord pochée, sauce homardine</i>	39\$
<i>Filet de Loup de Méditerranée au fenouil, citron et anis</i>	39\$
<i>Pétoncles et crevettes poêlées et posées sur coulis provençal</i>	39\$
<i>Escalopes de ris de veau de lait du Québec aux champignons et madère</i>	39\$
<i>Bavette de bœuf marinée, sauce aux piments fumés</i>	35\$
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, doux, relevé ou très relevé</i>	33\$
<i>Filet mignon de bœuf de l'Alberta, béarnaise aux poivres</i>	39\$
<i>Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains</i>	40\$
<i>Magret de canard de Carignan QC rôti sur son gras, sauce à l'orange</i>	38\$
<i>Suprême de pintade de Cap St-Ignace QC aux pommes et calvados</i>	37\$
<i>Selon les arrivages du jour un spécial peut vous être proposé</i>	36\$

\*\*\*\*\*

## 4<sup>ème</sup> service

Un dessert selon la carte