

Menu de dégustation

entrées

Escalopes de foie gras de canard poêlées, canneberges, cidre de glace

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

Croustade chaude de chèvre, poêlée de champignons au madère

Feuilleté de champignons frais sautés aux deux échalotes

Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail

Camarguaise ou soupe de crustacés épicée au safran et rouille

La Pause du gourmet

plats principaux

Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains

Mignon de bœuf de l'ouest canadien poêlé, béarnaise aux poivres

Pétoncles et crevettes poêlées et posées sur un coulis provençal

Pâtes fraîches farcies ricotta, noix et crème au bleu d'Elisabeth

Une assiette de fromages fermiers du terroir québécois

Dessert selon le choix proposé



Menu dégustation à 2 entrées + fromage & dessert \$ 59.
Menu dégustation à 1 entrée + fromage & dessert \$ 49.