

# TABLE D'HÔTE

Septembre

## 35\$

### ENTRÉE

Potage du jour

Salade verte Maison

Salade d'artichaut et tomates séchées mayonnaise au raifort



Beignet de crevette sauce cocktail et salade de radis marinés **+7\$**

### REPAS

Tartare au choix selon disponibilité servi avec frites et salade verte

Vin proposé : Demandez à votre serveur!



Steak CAB et frites, sauce aux poivres et légumes du marché

Vin proposé : Zinfandel-Syrah-Cabernet, Francis Coppola, Californie 11\$/ 40\$ 



Magret de canard au caramel de porto et foie gras, purée au bacon

Vin proposé : Touriga, Lello 10\$/ 37\$ 



Filet de doré, bisque à l'estragon et amandes rôties

Vin proposé : Grenache Paul Mas, Pays d'Oc, France 9\$/ 35\$ 

Poitrine de pintade rôtie, crème au bleu, risotto de maïs et légumes croquants

Vin proposé : Valpocella Ripasso Classico, Capitel, Italie 11\$/ 42\$ 

Linguines marinara aux crevettes, moules et palourdes

Vin proposé : Cabernet-sauvignon, Grenache, Parès Baltà, Mas petit, Espagne 11\$/ 43\$ 

### DESSERT

Gâteau mousse coco ananas, façon Pina colada

CAFÉ OU THÉ

UN ÉVÉNEMENT À ORGANISER? INFORMEZ-VOUS SUR NOS SALLES DE RÉCEPTION!

