

TABLE D'HÔTE

AVRIL

35\$

ENTRÉE

Potage du jour

Salade verte Maison

Salade d'endives, pommes et noix, vinaigrette au fromage bleu



Poêlée de chorizo, figue et olive, beurre de porto **+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 : Cabernet-sauvignon, Paul Mas, Pays d'Oc 11\$/ 42\$  

Truite saumonée, crème de mandarine, salade épicée de légumes asiatiques

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



Risotto safrané aux crevettes et pétoncles, beurre blanc au basilic

Vin proposé : Sauvignon blanc, Attitude, Pascal Jolivet, France 11\$/ 43\$  

Lasagne au prosciutto, champignons des bois, gouda fumé et huile de truffe

Vin proposé : Barbera d'Asti, Castello del Poggio, Italie 11\$/ 40\$  

Joue de porc confite à la bière rousse et érable, purée de céleri rave

Vin proposé : Valpolicella Ripasso Classico, Capitel, Montresor 11\$/ 42\$  

DESSERT

Gâteau mousse au café, Bailey's et cerise noire

CAFÉ OU THÉ



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