

TABLE D'HÔTE

MARS

35\$

ENTRÉE

Potage du jour

Salade verte Maison

Salade de couscous marocain



Roulade de saumon en gravlax et mousse de morue fumée **+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\$ 

Medaglione farcis au prosciutto et champignons, crème de vin rouge
au parmesan, asperges grillées

Vin proposé : Montepulciano Rocca Bastia, Vénétie, Italie 11\$/  39\$ 



Pavé de thon grillé, coulis de mangue épicé, sésame et arancini,

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

Poulet manchon braisé, crème de shiitaké, gnocchis de patate douce

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

Filet de veau, érable et cognac, gratin dauphinois

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

DESSERT

Gâteau mousse de fromage de chèvre et confiture de framboises

CAFÉ OU THÉ



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