

# TABLE D'HÔTE

FÉVRIER

## 35\$

### ENTRÉE

Potage du jour

Salade verte Maison

Salade d'artichauts marinés, vinaigrette aux œufs et moutarde



Cornets de saumon fumé, crème sûre à l'aneth **+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\$ 



Papardelles à l'agneau braisé et crème de portobello, fromage arrière-cour

Vin proposé : Cabernet-sauvignon, Mc Manis, Californie 12\$/  45\$ 



Escalope de veau gratinée au prosciutto et fromage suisse,  
linguinis à l'huile de truffe

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

Filet de vivaneau, beurre noisette au vin blanc et fines herbes, risotto au safran

Vin proposé : Pinot grigio, Kris Wines, Italie 11\$/  41\$ 

Magret de canard au caramel à l'orange, gratin dauphinois

Vin proposé : Montepulciano, Rocca Bastia, Vénétie, Italie 10\$/  38\$ 

### DESSERT

Dessert du jour

CAFÉ OU THÉ



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