

Menu du soir

Faites votre choix de table d'hôte

5 services

(premium, entrée, plat principal, fromage et dessert)

50,00\$

4 services

(premium, entrée, plat principal et dessert)

45,00\$

3 services

(premium, plat principal et dessert)

35,00\$

Premium

- Potage du moment
- Salade de verdure et légumes vinaigrette de xérès et estragon

Entrée

- Feuilleté d'épinard, fromage de chèvre, noix de pin et champignons
- Tartare de truite arc en ciel au concombre
- Coquille de crevettes et palourdes au pastis

Plat principal

- Demi poulet de cornouaille mariné aux cinq épices, laqué de miel
- Plat végétarien du Chef ; courgette farcie de lentilles et couscous au gratin
- Tortellini farcie de fromage à la Gigi (pancetta, champignons, vin blanc sauce rosé)
- Filet de morue en croûte de bacon sauce vierge aux palourdes
- Bavette de bison grillée sauce à l'échalote française
- Côte de veau Normande crème, échalotes, calvados et pommes
- Filet de boeuf grillé en croûte d'épices à l'huile de truffe

Assiette de fromage

Une sélection de fromages régionaux dont :

L'Évanjules, la Tomme de chèvre des Joyeux Fromagers, le bleu l'Ermite et le cheddar d'antan fort la Chaudière

Dessert

Au choix parmi notre éventail de délices sucrés

Thé et café inclus