

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

- Escargots à la façon du chef
- Soupe à l'oignon gratinée au fromage Perron et à la Chouape
- Terrine du jour et confit d'oignons
- Salade de saumon fumé maison avec vinaigrette à l'érable
- Tataki de thon avec vinaigrette au sésame
- Tartare de saumon

POTAGE

- La marmite du jour, servie avec notre pain maison

LA GRANDE TABLÉE

- Filet de porc du verger au bleu du roi 23.95\$
- Brochette de poulet servie sur riz 24.95\$
- Crevettes sautées à l'ail et tomates séchées 25.95\$
- Pétoncles au coulis de framboises parfumé au Brambasia 25.95\$
- Filet de doré au beurre citronné 27.95\$
- Contrefilet de bœuf AAA vieilli 60 jours, sauce au poivre 29.95\$
- Assiette du pêcheur (pétoncles, moules, crevettes, langoustines, filet de doré) 34.95\$
- Fondue chinoise pour deux personnes 44.95\$

DESSERT

- Sélection gourmande de notre pâtissier