

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Boudin noir maison, sauce au cidre

Terrine de tête fromagée maison

Portobello farci de confit de canard et gratiné au cheddar de l'Île-aux-Grues

Magret de canard fumé, crème au fromage féta

Fromage halloumi grillé et légumes croquants



Potage

ou

Salade, vinaigrette aux herbes



PLATS

Steak de picanha de bœuf, purée aux lardons, beurre noisette et câpres

Jarret de veau, os à moelle, brunoise de légumes et jus de veau

Braisé d'épaule d'agneau de Kamouraska, jus au thym, tomate confite,
ragoût d'orge

Filet de saumon, couscous israélien aux betteraves et beurre citronné

Joue de bœuf braisée, écrasé de chou-fleur, sauce au vin rouge



DESSERT

Infusion, thé ou café régulier

65.00