

---

# TABLE D'HÔTE

2026

---

## ENTRÉE

---

Petite César et croûtons de fondue parmesan OU;  
Rouelle de saumon fumé au fromage crémeux et baguette grillée OU;  
Dumpling de bœuf wagu et trempette japonaise sucrée

## POTAGE

---

Crème du potager

## PLAT PRINCIPAL

---

Poulet manchon rôti, sauce au beurre et chipotle OU;  
Morceaux de coq au porc bardé au prosciutto, sauce fines herbes et moutarde à l'ancienne OU;  
Ravioli aux champignons rôtis, compote de tomates à l'ail et basilic OU;  
Pièce de boeuf marinade aux 3 poivres, garniture de portobello et bacon sauté au whisky (extra 12,00\$/personne)

## DESSERT

---

Gâteau framboisier, choco blanc et coulis de bleuets entiers  
Languette croustillante 2 chocolats et mascarpone et crème anglaise au café

## SERVICES

---

3 SERVICES (potage, repas principal & dessert) 46\$  
4 SERVICES (Entrée, potage, repas principal & dessert) 51\$

*Un choix unique pour le repas  
Vaisselle, service et pourboire en sus  
Tous nos menus sont modifiables et personnalisables.*