

# MENU TABLE D'HÔTE

## 2024

### ENTREE

- Arancini aux deux fromages sauce sicilienne ou
- Verrine de tartare de tomate et crevettes ou
- Terrine de petits gibiers et son duo de confits

### POTAGE

- Crème du potager

### PLAT PRINCIPAL\*

- Coq au porc sauce porto et beurre ou
- Filet de porc bardé à la laque sucré et relish de tomate et pomme ou
- Poulet farci aux champignons et cheddar sauce crémeuse et vin rouge ou
- Pièce de bœuf grillé et fondant de crème raifort et dijon (extra 7,00\$/personne)

### DESSERT

- Gâteau framboisier, choco blanc et coulis de fruits
- Languette 3 chocolats et crème café

### PRIX

- 3 SERVICES (potage, repas principal & dessert) **36.00\$/PERSONNE**
- 4 SERVICES (Entrée, potage, repas principal & dessert) **43.00\$/PERSONNE**

\*Option de plat principal végétarien disponible sur demande

Personnel, le tarif est de 26\$/h par employé pour un minimum de 3 heures - Un choix unique pour le repas  
- Pourboire et taxes non inclus - Prix sujet à changement sans préavis