
TABLE D'HÔTE

2025

ENTRÉE

Dumpling de bœuf wagu et petits épinards au sésame OU;
Nonette de foie de volaille et tuile de sarrasin OU;
Carpaccio de saumon fumé, salade poivrée et asperges à l'aneth et citron

POTAGE

Crème du potager

PLAT PRINCIPAL

Coq au porc bardé et sa sauce crémeuse aux 2 moutardes OU;
Blanc de volaille farci à la grecque, compote de tomates et basilic OU;
Ravioli aux champignons, duxelles de portobello, consommée de
champignons, beurre et parmesan OU;
Feuilleté de joue de bœuf, style wellington (extra 7,00\$/personne)

DESSERT

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

SERVICES

3 SERVICES (potage, repas principal & dessert) 41\$
4 SERVICES (Entrée, potage, repas principal & dessert) 48\$

*Un choix unique pour le repas
Tous nos menus sont modifiables et personnalisables.*