
TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

FONDANT DE FOIE DE VOLAILLE

Réduction de porto

GÂTEAU DE CREVETTES NORDIQUES AUX POIVRONS DOUX

Sauce homardine

SOUPE PAYSANNE AUX LÉGUMES D'HIVER

Mouillette au parmesan

PLATS PRINCIPAUX

MANICOTTIS AU GRATIN FARCIS AUX TROIS FROMAGES ET ÉPINARDS

Sauce rosée

COQUILLE SAINT-JACQUES

Sauce vin blanc, champignons et poireaux. Servie avec salade

CONTRE-FILET DE PORC NAGANO

Sauce au cumin et aux abricots, légumes racines, purée de patates douces

STEAK FRITES 170 G +5\$

Nappé de sauce Dingue **ou** poivrade **ou** champignons

Servi avec frites et salade verte

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA 280 G +10\$

Nappé de sauce Dingue **ou** poivrade **ou** champignons

Servi avec frites et salade verte

DESSERTS

GÂTEAU REINE-ÉLISABETH CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE GÂTEAU ROYAL CHOCOLAT

+ café **ou** thé **ou** tisane