
TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

SALADE MIXTE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Fraises et amandes rôties

BISQUE DE CRUSTACÉS

Parfums d'orange et de pastis

BEDAINE DE COCHON FUMÉE

Grillée et laquée à l'érable, tamari, poivre noir et relish de maïs

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL GRILLÉ

Couscous de chou-fleur aux petits légumes et vinaigrette miel et cari

ESCALOPE DE BLANC DE POULET POÊLÉE

Sauce au citron, câpres et persil, légumes du marché et pommes de terre Gabrielle rôties

LINGUINI AUX LÉGUMES GRILLÉS

Sauce aux tomates fraîches, olives et feta

Ajout de crevettes poêlées +6 \$

STEAK FRITES

170 g +5 \$ | 255 g +10 \$

Nappé de sauce Dingue **ou** poivrade
ou champignons **ou** moutarde **ou** Bordelaise
Servi avec frites et salade verte

DESSERTS

GÂTEAU ROYAL DINGUE CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

+ café **ou** thé **ou** tisane