

AU MENU CET AUTOMNE...



POTAGE DU JOUR



BRUSCHETTA

CANARD FUMÉ

TERRINE DE LAPIN

RAVIOLI AU CHAMPIGNON

COQUILLE DE FRUITS DE MER

GRAVLAX DE TRUITE
(Supplément de 5\$)

POÊLÉE DE FOIE GRAS
(Supplément de 12\$)



SALADE DU MOMENT



SAUMON EN CROÛTE

TRUITE EN PAPILOTTE

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

SUPRÊME DE VOLAILLE

OSSO BUCCO

CÔTE DE VEAU

MÉDAILLON DE PORC

CÔTE DE BOEUF AU JUS

STEAK DE CONTREFILET

FONDUE CHINOISE (2 PERS)

COMBINÉ TERRE ET MER
(Supplément de 12\$)



FONDANT À L'ÉRABLE

GÂTEAU AU FROMAGE

CRÈME BRULÉE

COUPE DE FRUITS

ASSIETTE TROIS FROMAGES
(Supplément de 10\$)



THÉ, CAFÉ, TISANE

TABLE D'HÔTE 42\$

TAXES INCLUSES, SERVICE EN SUS

Les entrées

Les plats principaux

Les desserts