

Menu Bistro

À partir 13,00 \$ / pers taxes et services en sus
(inclus: Entrée, plat, dessert, thé-café)

Entrées

Potage aux légumes du marché

OU

Pâté de campagne sur mesclun de salade *

Plats principaux

Mesclun de salade et fromage fin du Québec, vinaigrette maison	13,00 \$
Fettucinni aux légumes parfumée aux herbes de Provence	13,00 \$
Boudin grillé de M. Garneau à Warteville avec oignons sautés	16,00 \$
Fettucinni sauce alfredo aux crevettes *	16,00 \$
Escalope de foie de veau et sa mini pommette à l'huile essentiel de mandarine*	21,00 \$
Escalope de saumon aux poires et fromage Suisse*	21,00 \$
Bavette de bœuf AA, sauce aux herbes de Provence parfumée au thé des bois	23,00 \$
Mijoté de caribou et cerf façon bourguignon Réserve du Chevalier Cep d'Argent	23,00 \$
Osso bucco de veau façon Milanaise et petits légumes sur fettucinni	26,50 \$
Jarret de sanglier confit 7 heures aux épices Crousset et fleur d'ail du Petit Mas	35,00 \$
Filet mignon de bœuf AA, tarte fine au fromage de chèvre et confit d'oignons	35,00 \$

Dessert

Duo de tarte aux pommes renversée et son mini fondant au chocolat noir

Thé-café-tisane

* Plats sans gluten disponible à spécifier au serveur