

## Forfait Terroir

Table d'hôte à 45.00 \$ par personne  
(inclus : Hors-d'œuvres, entrée, plat principal, dessert, café-thé)

### Hors-d'œuvres

<u>Entrées</u>	<u>TH</u>	<u>Carte</u>
Terrine de gibiers aux fruits, salade mesclun, vinaigrette maison	inclus	10.00 \$
Guacamole et tartare de saumon fumé au piment d'Espelette	inclus	10.00 \$
Escargots et moules fumées, beurre au sucre d'érable, parmesan gratiné	inclus	10.00 \$
Le mille et une feuilles de camembert de la fromagerie La Germaine	inclus	10.00 \$
Escalope de foie gras poêlé et pommes verte confit à l'apéritif de Cassis du Domaine Ives Hill accompagné de sa frasque au chocolat noir Tanzanie	12.00 \$	25.00 \$

### Pause gourmande

Granité aux fruits des champs  
ou  
Potage du Chef en shooter et tartare de légumes

### Plats principaux

Râble de lapin farci au sanglier et canneberges, sauce violette au moût de raisin	45.00 \$	39.00 \$
Saumon en croûte de fenouil, crevettes en dés au fondant à l'érable accompagnée de son riz sauvage et sa sauce chocolat blanc	45.00 \$	39.00 \$
Filet mignon AAA, sauce au porto, gingembre et champignons sauvages, accompagnée d'une purée de rattes à l'ail confit	45.00 \$	39.00 \$
Truffes de pommes de terre farci au foie gras	6.00 \$	
Escalope de foie gras déglacé au cidre de glace	9.00 \$	

### Assiette de fromage

Assiette de fromage et verre de l'Archer du Cep d'Argent 6.00 \$ 15.00 \$

### Dessert

Thé- café

**Nous vous souhaitons une agréable soirée !**

**Au plaisir de vous revoir**