

Forfait Terroir

Table d'hôte à partir de 38,50 \$ par pers.
(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, mesclun de salade, vinaigrette au parfum Bleu Lavande	inclus	9,00 \$
Tartare au saumon fumée au piment d'Espelette et Rose des Champs	inclus	9,00 \$
Escargots, beurre d'agrumes et sucre d'érable aux aromates Bleu Lavande	inclus	9,00 \$
Banane déglacée à l'eau de Rose des Champs et son escalope de foie gras accompagné de sa fringue au chocolat Bleu Lavande (suppl. 10.00 \$ TH)	Suppl	19,00 \$

Pause gourmande

Granité aux framboises et meringue croquante aux graines de pavot
ou
Potage du Chef en shooter et tartare de légumes

Plats principaux

L'élégance de la cuisse d'oie confit aux épices de M. Crousset et fleur d'ail du Petit Mas, sauce aux poires et aromates de Bleu Lavande	38,50 \$	28.50 \$
Pavotin de Bar du Chili et croquant de baies de Berberie, brunoise de poivrons doux	38,50 \$	28.50 \$
Bavette de Wapiti, sauce à la tartinade mûre-poires Nany's sur purée de pommes de terre et fromage Oka	38,50 \$	28.50 \$

Assiette de fromage

Assiette de fromage, accompagné de son confit d'oignons au porto Nany's	5,00 \$	9.00 \$
---	----------------	----------------

Dessert

Thé- café

Nous vous souhaitons une agréable soirée !

Au plaisir de vous revoir