

# Table d'hôte et à la carte

Table d'hôte à partir de 30 \$ / pers. taxes et services en sus 3 services

<b>Entrées</b>	<b><u>TH</u></b>	<b><u>Carte</u></b>
Potage au gré du Chef	<b>inclus</b>	<b>8 \$</b>
Terrine de gibiers aux fruits et ses accompagnements	<b>inclus</b>	<b>8 \$</b>
Boudin maison pdt purée à l'ail et oignons sauté	<b>inclus</b>	<b>11 \$</b>
Trinette aux crevettes à la fleur d'ail, pommes et parmesan	<b>+ 5 \$</b>	<b>16 \$</b>
Tartelette de crème brûlée au foie gras, pain brioché aux épices	<b>+ 5 \$</b>	<b>16 \$</b>

-----

<b>Plats principaux</b>	<b><u>TH</u></b>	<b><u>Carte</u></b>
Gnocchi Alpha, effiloché de côte levée a l'érable et au Whisky	<b>30 \$</b>	<b>19 \$</b>
Penne Alpha huile pépin de raisin, effiloché canard confit, cèpes et olives	<b>30 \$</b>	<b>19 \$</b>
Ris de veau lait braisée, purée de pomme de terre aux herbes	<b>36 \$</b>	<b>25 \$</b>
Saumon de l'Atlantique légèrement grillé, quinoa et grains ancien, confit de navet poivres rose Nany's, sauce aux poireaux	<b>40 \$</b>	<b>29 \$</b>
Bavette de bœuf Angus, sauce crème à l'ail noir et confit Nany's	<b>40 \$</b>	<b>29 \$</b>

## Dessert

### Thé-café-tisane

Cappuccino 3.50 \$ / Café au lait bol 4.25 \$ / Espresso 3.00 \$ / Café alcoolisé 9.00 \$

**\* Une allergie ou intolérance, spécifiez-le au serveur,  
Avez-vous votre épipen... ???**

Menu et prix à changement sans préavis