

Table d'hôte et à la carte

Table d'hôte à partir de 29 \$ / pers. taxes et services en sus 3 services

Entrées	<u>TH</u>	<u>Carte</u>
Potage au gré du Chef	inclus	8 \$
Terrine de gibiers aux fruits et ses accompagnements	inclus	8 \$
Boudin maison pdt purée à l'ail et oignons sauté	inclus	11 \$
Escargot à l'ail noir et parmesan gratiné	+ 5 \$	16 \$
Tataki de thon aux poivres, mesclun et confit Nany's	+ 5 \$	16 \$
Escalope de foie gras poêlé, pommes caramélisée à l'érable	extra 12 \$	24 \$

Plats principaux	<u>TH</u>	<u>Carte</u>
Capellini sauce carbonara et légumes du jour	29 \$	19 \$
Pavé de saumon sur risotto aux légumes	39 \$	29 \$
Bavette de bœuf Angus, sauce crème à l'ail noir et confit Nany's	39 \$	29 \$
Jarret d'agneau confit 6 heures, purée PDT aux herbes citronné	39 \$	29 \$
Osso bucco de porc sur poêlée de légumes au pesto	39 \$	29 \$
surf'n and turf de filet mignon (6 oz) et queue de homard (3 oz)	62 \$	52 \$

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