

Table d'hôte

Les entrées

Asperges fraîches gratinées		6.
Crêvettes à l'ail gratinées		7.
Escargots à l'ail ou au porto		7.
Escargots à l'ail ou au porto gratinés		8.
Antipasto de saumon fumé et crêvettes,	1 pers .	13.
	2 pers.	25.
Salade jardinière avec vinaigrette balsamique		6.
Soupe à l'oignon gratinée		7.

Le potage

Potage du moment

La mer

Les plats de poissons et de fruits mer sont accompagnés de riz et de légumes.

Assiette de 16 crêvettes à la crème et au vin blanc <u>ou</u> à l'ail	33.
Assiette du pêcheur	45.
Petite coquille de fruits mer avec une embrochée de 2 pétoncles grillés, 4 langoustines et 8 crêvettes à l'ail	
Couronne de 14 langoustines à la crème et au vin blanc <u>ou</u> à l'ail	48.
Filet doré, mayonnaise à l'aneth et moutarde de Dijon <u>ou</u> au pesto	27.
Harmonie de fruits à la crème et au vin blanc mer <u>ou</u> à l'ail	40.
Ensemble de 6 langoustines et de 8 crêvettes	
Pavé de saumon poché, sauce au beurre blanc et poivres roses	22.

Les plats de coquille de fruits mer sont accompagnés de légumes.

Coquille de fruits mer	25.
Coquille de fruits mer avec 4 crêvettes à l'ail	27.
Coquille de fruits mer avec 3 langoustines à l'ail	31.

La terre

Les plats de viandes sont accompagnés de pommes de terre et de légumes

Côtelettes d'agneau, sauce menthe et gelée de canneberges	26.
Duo canard et poulet, sauce aux petits fruits rouges	22.
Duo forestier, sauce forestière Médaille de filet mignon et porc	30.
Duo porc et poulet, sauce porto et canneberges	21.
Magret de canard mariné, sauce aux petits fruits rouges	28.
Magret de canard, sauce aux bleuets et érable	28.
Méli-mélo de volaille et de 8 crevettes sauce à la crème et au vin blanc <u>ou</u> au pesto Accompagné de riz, patates grecques et légumes	27.
Noisette de filet porc grillé avec St-Paulin, sauce aux poivres	25.
Suprême de volaille, sauce du jour	20.

Un choix de sauce, sauce au vin rouge et échalotes ou sauce aux poivres

Filet mignon	35.
Filet mignon avec champignons sautés	37.
Filet mignon avec 4 crevettes à l'ail	39.
Filet mignon avec 3 langoustines à l'ail	41.
Filet mignon avec médaille de foie gras de canard	46.

Le Dessert

Douceur sucrée

Les Infusions

Café, thé, tisane

Espresso ou allongé 3.
Cappuccino ou café latté 4.

Spécial pour deux personnes

Menu de la table d'hôte comprend le potage, l'assiette principale et le dessert avec une bouteille de vin maison et digestif 110.

La fondue chinoise

Sur réservation seulement (24 heures d'avance)

Qui comprend, le potage, la fondue, l'assiette de légumes, pomme de terre au four, riz, dessert et infusions

La fondue au bœuf 32.

La fondue au bœuf et poulet 35.

La fondue au poulet 39.

Bon appétit!