

Table d'hôte

Les entrées

Asperges fraîches gratinées		8.
Crevettes à l'ail gratinées		9.
Escargots à l'ail <u>ou</u> au porto		9.
Escargots à l'ail <u>ou</u> au porto gratinés		10.
Antipasto de saumon fumé et crevettes	1 pers.	14.
	2 pers.	26.
Salade César grillée		10.
Soupe à l'oignon gratinée		8.50

Le potage

Potage du moment

La terre

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

Duo canard et poulet, sauce aux petits fruits rouges	25.
Duo forestier, sauce forestière	35.
Médailon de filet mignon et porc	
Duo porc et poulet, sauce porto et canneberges	25.
Magret de canard mariné, sauce aux petits fruits rouges	35.
Magret de canard, sauce aux bleuets et érable	35.
Méli-mélo de volaille et de 5 crevettes sauce à la crème et au vin blanc <u>ou</u> au pesto	30.
Accompagné de riz, patates grecques et légumes	
Noisette de filet porc grillé avec St-Paulin, sauce aux poivres	28.
Suprême de volaille, sauce du jour	23.

Filet mignon	4 onces	30.
	8 onces	40.
Filet mignon avec champignons sautés	4 onces	33.
	8 onces	43.
Filet mignon avec 3 crevettes à l'ail	4 onces	35.
	8 onces	45.
Filet mignon avec 3 langoustines à l'ail	4 onces	40.
	8 onces	50.
Filet mignon avec médaillon	4 onces	45.
de foie gras de canard	8 onces	55.

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

La mer

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

Assiette de 12 crevettes à la crème et au vin blanc <u>ou</u> à l'ail	35.
Assiette du pêcheur	50.
Petite coquille de fruits mer avec 3 langoustines, d'une pétoncle grillé et une embrochée 5 crevettes à l'ail	
Couronne de 10 langoustines à la crème et au vin blanc <u>ou</u> à l'ail	55.
Harmonie de fruits mer à la crème et au vin blanc <u>ou</u> à l'ail	45.
Ensemble de 5 crevettes et de 5 langoustines	
Pavé de saumon poché, sauce au beurre blanc et poivres roses	28.

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

Coquille de fruits mer	25.
Coquille de fruits mer avec 3 crevettes à l'ail	30.
Coquille de fruits mer avec 3 langoustines à l'ail	35.

Le Dessert

Douceur sucrée

Les Infusions

Café, thé, tisane

Espresso ou allongé 2.

Cappuccino ou café latté 4.

Spécial pour deux personnes

Menu de la table d'hôte comprend l'entrée, le potage, l'assiette principale et le dessert avec une bouteille de vin maison et digestif 150.

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 40.

La fondue au bœuf et poulet 45.

La fondue au poulet 50.

Bon appétit!