

MENU TABLE D`HÔTE

Entrées

Pâté de foie à l'érable et ses deux confits (supp. 2.00\$)

Feuilleté d'escargot à la crème d'ail

Blinis de pommes de terre aux deux saumons (supp. 2.00\$)

Ravioli de canard, sauce aux champignons

Salade fraîcheur de fraises, concombres et proscuitto
avec sa vinaigrette balsamique blanche

Crème ou potage

Bisque de homard et son effiloché (supp. 2.00\$)

Soupe aux légumes

Inspiration du moment

Petite salade au vinaigre de miel et amandes

Plat principal

Cuisse de canard, sauce à l'érable balsamique

Contre-filet de bœuf Angus, sauce aux poivres (5.00\$)

Filet de truite et son beurre citronné

Osso Bucco de porc à la Milanaise

Fish and chips et ses garnitures

Jarret d'agneau dans son jus de thym

Assiette Terre & Mer (filet mignon 6 onces et crevettes tigrées) (supp 8.00\$)

Suprême de volaille farci au riz et cheddar, sauce aux herbes

Cuisse de lapin aux deux moutardes

Assiette de crevettes grillées à l'ail

Les plats principaux sont tous servis avec pommes de terre ou riz et légumes d'accompagnement

Dessert

Tarte au sucre

Tarte aux pommes

Gâteau au fromage

Gâteau au chocolat

Salade de fruits

Gâteau framboisier

Veillez prendre note que le repas trois services comprend Soupe ou potage /plat principal/ dessert et le repas quatre services on rajoute l'entrée

Menu pour enfants

Spaghetti sauce a la viande

Pizza pepperoni et fromage

Filet de poulet (trois) avec frites

Menu enfants 0-5ans : gratuit accompagné des parents

Menu enfant 5-11 ans : 12.95\$ ou forfaits demi prix

Plus de 12 ans : tarif adulte

Forfait quatre services : à partir de 40.95 \$

Forfait trois services : à partir de 35.95 \$

Par personne, taxes et frais de service en sus