

Table d'hôte

Entrées

- Terrine de faisán aux figues et son foie gras, confiture d'oignons
rouges au Porto 6 \$*
- Canard fumé sur léger mesclun, duo de melons, fleurs séchées de Viv-Herbes
et vinaigrette à la mandarine 7 \$*
- Magie de Madawaska en feuilleté, compote de pommes à l'ancienne, copeaux de
prosciutto et poires grillées 7 \$*
-

Potage maison

Aux inspirations du chef

Plats principaux

- Aiguillette de suprême de poulet de grain, coulis de canneberges
façon aigre-douce 28 \$*
- Pavé de saumon sauvage canadien, fondue de jeunes poireaux et
crème d'homard 28\$*
- Mignon de porc, croûte d'herbes et velouté de bleuets au miel Château Blanc 27 \$*
- Cuisse de pintade farcie aux 3 gibiers, demi glace et raisins Sultana 30\$*
- Côtelettes d'agneau d'ici, salsa de mangues, poivrons doux, lait de coco
et curry indien 35 \$*
- Faux filet (10 oz) façon Benoît, sauce au Charles-Aimé Robert du
Domaine Acer 30 \$*
- Spaghettoni aux arômes d'ail, petites crevettes champignons blancs et pleurotes des
Fraîcheurs de La Vallée, parmesan frais 25 \$*

Tentations sucrées

*Sélection de fins desserts du maître pâtissier Bruno Romand,
et quelques spécialités maison*

Thés biologiques, café équitable, infusions