

Menu du Soir


Le potage du soir 10.


Les entrées 18.

Escargots panés, coulis de persil et crème d'ail

 Terrine de cerf, gelée de cèdre, confiture d'oignons rouges au vin fortifié Caribou


 Carpaccio de bison, copeaux de parmesan, roquette et huile de truffe

 Salade de champignons, vinaigrette au xérès, herbes et vieux cheddar fumé, toast de pain multigrains

 Salade de lentilles corail aux herbes, œuf parfait, esturgeon du Lac St-Pierre et son caviar

Salade César grillée, crevettes marinées, vinaigrette à l'ail rôti **5. extra**

Plats principaux 36.


 Magret de canard poêlé, carottes en purée au mélilot et nantaises rôties, sauce au sirop de bouleau et canneberges

 Médaillon de Wapiti, embeurrée de choux, légumes racines, sauce aux airelles

  Saumon laqué au miso, tofu et bok choy aux agrumes, chips de betteraves

Truite de St-Alexis-des-Monts aux petits légumes farcis, pesto de roquette

½ Poulet de Cornouailles rôti aux aromates fraîches, risotto d'orge, olives Kalamata, maïs grillé

 Filet de bœuf, purée de pommes de terre à chair jaune et truffes, sauce périgourdine **15 extra**

À la Rossini - Escalope de foie gras poêlée **10 extra**

Pour les clients en forfait, composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert. Les suppléments sur certains plats ne sont pas inclus.

 Sans gluten  Végétarien  Végétalien  Sans lactose

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.