

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES



MISE EN BOUCHE AU CHOIX DU CHEF

ENTRÉE

SALADE DE CANARD SÉCHÉ MAISON

Mélange de mesclun, canard séché, noix, canneberge et vinaigrette au Xérès

BISQUE DE HOMARD

FONDUE PARMESAN MAISON

Croustillante et fondante fondue composée de Parmigiano Reggiano (AOC), cheddar vieilli, suisse de la Fromagerie La Chaudière de Lac-Mégantic et salsa de tomates.

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Crémeuse aux champignons sauvages et fleur d'ail.

PLAT PRINCIPAL

SALADE DE HOMARD 30\$

Mélange de mesclun, homard, tomates cerises, croûtons et sa vinaigrette au bleu.

CONTRE-FILET MAITRE D'HÔTEL 37\$

Formule "Steak & Frites". Servi avec frites maison, beurre maitre d'hôtel et verdurette.

FISH & CHIP SUA COCHE 31\$

Filet de morue d'Islande servi avec frites maison, salade César et sauce tartare.

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 31\$

Tartare de boeuf, tomates séchées, échalotte, basilic, moutarde Dijon, sambal Oelek, copeaux de parmesan. Servi avec frites maison.

DESSERT

Sucrierie du moment ou café Baileys

CRÈME BRULÉE +3

GATEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS +5

*Petit pain chaud et son beurre aromatisé au goût du chef.
Café ou tisane.*

