

# « 7 CHOIX TABLE D'HÔTE »

(6 SERVICES)

Entrée, Velouté ou soupe, salade, plat principal, dessert et café

**49,95 \$** par personne

(taxes et service non compris)

Table  
d'Hôte

À la  
Carte

## \*ENTRÉES\*

« *NOUVEAU* » CREVETTES (OU) PÉTONCLE

*Et pourquoi pas un verre de Mistelle*

*Des Vergers Pedneault*

inclus / 9,75\$

3,95\$ / 12,95\$

5,25\$ / 5,25\$



## \*Velouté ou Soupe du Chef\*

inclus / 5,50\$



## \*PLAT DE DOUCEUR\*

Salade du jour

inclus / 8,95\$



**\*PLATS PRINCIPALE\***

	Table d'Hôte	À la Carte
<u><i>Filet mignon angus de Charlevoix :</i></u> Nappée d'une sauce au champignon et porto	inclus	/ 29,00\$
<u><i>Filet de doré amandine:</i></u> Grillé avec amandes effilés	inclus	/ 29,00\$
<u><i>Filet de saumon :</i></u> Déglacé avec sauce madéira	inclus	/ 29,00\$
<u><i>Filet de truite arc-en-ciel :</i></u> Déglacée avec sauce madéira	inclus	/ 29,00\$
<u><i>Médailillon de volaille mariné :</i></u> Sauce au vin Chardenay	inclus	/ 29,00\$
<u><i>MAGRET DE CANARD :</i></u> Mariné avec vinaigre balsamique à l'érable	6,95 \$	/ 33,95\$
<u><i>Rib steak sur grille :</i></u> Accompagné d'une sauce 3 poivres et cognac	6,95\$	/ 33,95\$

Tous les plats sont servis avec risolo de riz basmati, patates avec fines épices raffinées et macédoine romanesco.

<b>Assiette de fromage du terroir : (Hercule, le Fleurmier et le 1608)</b>	9,95\$	/ 9,95\$
<b>Gourmandise du jour</b>	inclus	/ 6,00\$
<b>Café, thé, infusion ou verre de lait</b>	inclus	/ 2,00\$
<b>Espresso ou Espresso Décaféiné</b>	2,85\$	/ 2,85\$

**BON APPÉTIT !**