

Suggestions d'entrées





Côtes levées de cerf BBQ, salade de pommes de terre	8,25	
Escargots sautés aux pleurotes et beurre à l'ail, flanc de porc braisé et Bleu d'Auvergne	8,25	
Tian de légumes grillés au fromage de chèvre, caramel de basamique	7,75	
Ris de veau poêlé, glace de veau, porto et vinaigre de Xérès sur haricots	9,25	
Plateau de cru pour deux <i>Tartare de saumon à l'ail et échalotes rôties</i> <i>Saumon mi-fumé et réduction de pinot noir</i> <i>Ceviche de pétoncles au gingembre et tamari sur lit de wakame</i>	17,00	

Table d'hôte



Potage du soir ou salade fruitée

Fazzoletti farcis au homard, Sauce Nantua, tempura de légumes	22,00	
Terre et mer <u>pour deux</u> <i>2 mignons de bœuf 6 oz, crevettes géantes grillées et</i> <i>pétoncles saisis</i>	85,00	
Filet de saumon grillé sur lit de fenouil cuit sous vide, hollandaise maison	26,00	
Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta saisie, réduction au vin rouge	28,00	
Plateau de fruits de mer <u>pour deux</u> <i>Crevettes jardinières, pétoncles poêlés, morue et saumon grillés,</i> <i>queues de homard et langoustines</i>	85,00	



Service de fromages Québécois servis avec noix torréfiées et raisins 10,25
L'Inspiré, La Tomme de Monsieur Séguin et Le Cru du Clocher

Dessert d'occasion

(Ajoutez 2\$ et choisissez parmi les desserts de la page suivante)

Thé, café ou infusion



Prix à la carte

Trio de chocolat

Brownie maison, mousse parfumée à la poire,
petit pot de crème au chocolat blanc

7,00



Croustillant à la mascarpone, coulis au chocolat

5,75



Gâteau au fromage maison, crème de citron

6,25

Méli-mélo de sorbets et macarons

6,25



Accompagnez votre dessert d'un
Sauvignon blanc, Vendanges Tardives

6,00



Bonne St-Valentin à tous les amoureux!

