



Menu table d'hôte **Vert**

SUR LE POÊLE À BOIS

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

- Cornets de tartare de saumon, fines herbes, humus et sriracha
- Salade César garniture de croûtons, bacon frais et tuile de parmesan
- Terrine de gibiers, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup à *la Yves et Joannie*
 - Brochette d'escargots et de champignons à la provençale

LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Agnolottis aux œufs et au épinards farcis aux quatre fromages, sauce crème, parmesan et ail
- Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
 - Bourguignon de wapiti, garniture de champignons, oignons et lardons
 - Filet de morue en croute de parmesan et persil, sauce crème aux herbes de saison
- Joue de bœuf braisée, son jus de cuisson relevé de vin rouge, sirop d'érable de Kevin et ail

**TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT
CLIENT EXTÉRIEUR 42 \$**

Suivront après le repas :

Nos fromages du Québec, fruits de saison
Une variété de desserts sélectionnés pour vous plaire
Café, thé et tisane
Expresso, cappuccino, café au lait 2,25 \$