



## Menu table d'hôte **Bleu**

### **SUR LE POÊLE À BOIS**

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

### **LES ENTRÉES**

- Coquille de fruit de mer du Québec en sauce, gratin de Presqu'île de la fromagerie Champêtre
  - Laitue mesclun, garniture de petits fruits, vinaigrette balsamique et à l'huile d'olive
- 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
- Saumon de l'Atlantique délicatement fumé par la boucherie Gadoury de St-Jean de Matha, garniture de câpres et d'oignon. Extra 7\$

### **LES PLATS DE RÉSISTANCE**

- Fazzolettis aux champignons et aux fromages, sauce crème tomatée, oignons verts et vin blanc
- Fondue aux fromages Québécois, Presqu'île, Bocké et cheddar fort, relevée à l'ail et au vin blanc
  - Filet de doré Canadien, sauté au beurre et aux amandes
- Filet de porc poêlé, Dijon à l'érable, sauce au cidre, au pomme et à l'érable de Kevin
  - Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de poivre et canneberges

**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 \$

Auberge du Vieux-Moulin 200, chemin du Vieux Moulin, Sainte-Émélie-de-L'Énergie (Québec) J0K 2K0

1-866-884-0211