



## Menu table d'hôte **Rouge**

### **SUR LE POÊLE À BOIS**

Soupe maison & pains frais du jour à volonté

### **LES ENTRÉES**

- Tulipe de pâte filet, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké de la fromagerie Champêtre
  - Salade tiède de confit de canard et fraises, vinaigrette balsamique à l'érable
  - 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'oignons. Extra 7 \$

### **LES PLATS DE RÉSISTANCE**

- Ravioli farci au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
  - Blanc de volaille du Québec sauté, sauce au cidre de pommes, sirop d'érable et crème
- Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
- Filet de saumon de l'Atlantique laqué à la moutarde de Dijon, au sirop d'érable de Kevin et à l'ail
  - Demi-carré d'agneau au four, à l'ail, sirop d'érable de Kevin et Dijon
  - Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de poivre noir 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