

Menu table d'hôte

× **SUR LE POÊLE À BOIS**

- Soupe maison & pains frais du jour à volonté

× **LES ENTRÉES**

- Coquille de fruits de mer du Québec en sauce, gratin de Presqu'île de la fromagerie Champêtre
- Salade de betteraves, chèvre chaud, sirop d'érable, amandes
- 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 de 9\$

Menu table d'hôte

× **LES PLATS DE RÉSISTANCE**

- Gnocchis dans une sauce crème tomatée, champignons émincés, oignons verts et vin blanc
- Fondue aux fromages Québécois, Fin Renard, Bocké et cheddar fort, relevée à l'ail et au vin blanc
- Filet de truite Canadienne, sauté au beurre et aux amandes
- Filet de porc poêlé, Dijon à l'érable, sauce crème au cidre, aux pommes et au sirop d'érable de Andrée-Anne et Kevin
- Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de poivre et de canneberges

**TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT
CLIENT EXTÉRIEUR 65\$**