

Menu table d'hôte

× **SUR LE POÊLE À BOIS**

- Soupe maison & pain frais du jour à volonté

× **LES ENTRÉES**

- Tulipe de pâte filo, 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 gibier, 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 9\$

Menu table d'hôte

× LES PLATS DE RÉSISTANCE

- Raviolis farcis au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
- Blanc de volaille sauté, sauce crème au cidre de pommes et sirop d'érable d'Andrée-Anne et Kevin
- Crevettes papillon 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 d'Andrée-Anne et Kevin
- Osso buco mijoté longuement, demi-glace au vin rouge, dés de tomates et fines herbes

**TOUS CES PLATS SONT INCLUS EN FORFAIT
CLIENT EXTÉRIEUR 75\$**