

Menu table d'hôte

× **SUR LE POÊLE À BOIS**

- Soupe maison & pain frais du jour à volonté

× **LES ENTRÉES**

- Beignet de crabe de style crabcake et sa mayonnaise épicée
- Salade César garniture de croûtons, bacon et parmesan frais
- 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

- Agnolottis aux œufs et aux épinards farcis aux quatre fromages, sauce à la crème, parmesan et ail
- Crevettes papillon 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 croûte de parmesan et persil, sauce à la crème aux herbes de saison
- Joue de bœuf braisé dans son jus, relevée de vin rouge, ail et sirop d'érable de Andrée-Anne et Kevin

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