

Notre table d'hôte



Les entrées froides

Blinis de canard confit, réduction balsamique

Carpaccio de tomates et bocconcinis, vinaigrette au pesto basilic

Saumon fumé sur lit de verdure, huile d'olive citronnée

Terrine de bison, verdure acidulée au vinaigre balsamique, croûton à l'huile de basilic

Trilogie « Entre ciel et mer »

Canard confit, émulsion de canneberges sur croustille

Tataki de bœuf, robe de sésame, poivre rose, émulsion asiatique

Rosette de saumon fumé et sa fleur fondante de fromage crémeux

Verrine de guacamole, brunoise de mangues et crevettes

Les potages

Crème de brocoli et cheddar fondant

Crème maraîchère aux herbes

Crème de panais et orange

Crème de courgettes et pommes

Crème de navet et poires

Crème de courge butternut et érable

Les plats principaux (* Cuisson lente dans nos fours ultra-modernes)

La volaille

Chapon de volaille farci jardinière, pesto tomates séchées et tombée d'épinards

Cuisse de canard confite et saucisse de gibier sur cassoulet

Magret de canard en croute d'épices

Suprême de volaille farci jambon, fromage et sa sauce tomatée

Le bœuf

Bavette de bœuf marinée vin rouge et échalotes

Côte de bœuf au jus 8 oz * (+ 4\$)

Filet mignon de bœuf, sauce cognac et poivre vert *

Rosbif au jus sauce bordelaise * (promo -1\$)

Le porc

Filet mignon de porc, sauce cassis

Longe de porc désossée, sauce 2 moutardes * (promo -1\$)

Longe de porc sur os façon Je Reçois, sauce romarin *

Le poisson

Pavé de saumon au beurre blanc mielleux

Ballottine de sole et saumon fumé

Autres choix

Assiette méchoui 3 viandes (bœuf, porc, agneau) *

Carré d'agneau * (+ 5\$)

Pain et beurre

Choix de féculent avec légumes du chef

Riz blanc OU Riz composé et sauvage OU Risotto OU Gratin dauphinois
OU Pommes de terre Duchesse OU Mousseline de patates douces
OU Rosette de pommes de terre et pesto de tomates
OU pommes de terre rôties au gras de canard et romarin



Sélection sucrée de notre Chef pâtissier

Trilogie saisonnière

Baladin mousse aux trois chocolats

Cheesecake pacanes et caramel salé

Gâteau mousse chocolat blanc et framboises

Gâteau pour occasions spéciales (mariage, anniversaire...) créés par notre Chef pâtissier
Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer (\$)

Ajout de fromages du terroir

Service en buffet ou en centre de table : 5\$ / pers.

Le Cantonnier (pâte semi-ferme), Brie de Portneuf (pâte molle), cheddar vieilli 2 ans (pâte ferme)
Avec fruits, craquelins et baguettes tranchées

Thé, café ou infusions

Nos forfaits

	<u>50 pers. et +</u>	<u>10 à 49 pers.</u>
3 Services : Potage, Plat principal et Dessert	26,00 \$	28,50 \$
3 Services : Entrée, Plat principal et Dessert	28,00 \$	30,50 \$
4 Services : Entrée, Potage, Plat principal et Dessert	31,75 \$	34,25 \$

Informez-vous à votre conseiller pour le tarif enfant

Porcelaine, verrerie et nappes tissus en sus (1/8) : Inclus

Personnel de service en sus (\$)

Un pourboire de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture, nous recommandons 5 à 10%

Prix sujets à changements sans préavis. Taxes en sus.