








Table d'hôte 6 services



Amuse-gueule
Choix de la maison

Entrée

-  Terrine de bison au poivre vert et ses confits de légumes
-  Poêlée d'escargots aux échalotes, sauce tomates, calabrese et olives
-  Rouleaux de prosciutto, poivrons rôtis et fromage de chèvre
-  Feuilleté de ris de veau glacés au « miel de Chez-nous » supp. 4.00 \$
-  Crabe et pommes de terre à la mayonnaise et piment d'Espelette, guacamole et ses chips supp. 7.00 \$

Potage

Au fil de nos différentes récoltes en belle saison ou selon l'arrivage du marché, le chef vous préparera un de ses meilleurs potages.

"La pause glacée"

Assiette principale

-  Le cassoulet, un classique 45.00 \$
-  Râble de lapin farci à la tapenade, sauce aux tomates séchées 46.00 \$
-  Pot-au-feu de fruits de mer au fenouil 47.00 \$
-  Magret de canard, sauce douce à la gelée de cassis 48.00 \$
-  Filet de boeuf AAA, en croûte de poivres et d'épices 49.00 \$

Dessert

Selon la saison et la fantaisie du chef.

Café, thé ou infusion

En complément

Assiette de fromages Régionaux 10.00 \$

Au plaisir

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et service.

Paiement comptant ou par chèque seulement

Prix sujets à changement sans préavis

