

La Table d'Hôte 42 \$

Servi en Salle à manger de 18 h30 à 21 h00

Potage du moment



Moules sauce Marinara

Iceberg croquante ornée d'un brunoise de poivrons, vinaigrette au bleu fondant du Terroir
César BLT garnie de copeaux d'Asiago, de pancetta, de sauce césar à la fleur d'ail & tomates cerises
Étagé de terrine aux bleuets & mousse de foie de lapin de la Ferme PB, sur croustille de pain et verdurette
Champignons de Paris farcis aux escargots à l'ail, recouverts d'un trio de fromages

Tartare aux 2 saumons lime-gingembre (fumé & frais) suppl. 5

Pétoncles saisis à l'unilatérale au beurre Mycryo, caramel de poivrons doux, fleur de sel et jeunes pousses suppl. 7

Duo de la mer: salade de Homard du Nouveau Brunswick & martini de crevettes cocktail suppl. 8



Escalope de veau grillée sauce Archiduc

Raviolis farci de Homard, pince de Homard & sauce Homardine

Côtelette de porc Nagano coupe Maître d'Hôtel aux champignons Portobello

Tourte au bœuf & rognons marinés à la bière Bio Cobblestone noire, purée de pommes de terre

Osso buco de veau Classique, servi sur pâtes fraîches au beurre & ciboulette

Filet de Truite sauvage sauce crèmeuse au citron & à l'aneth et sa tombée de crevettes de Matane

Contre filet de bœuf AAA, sauce poivrade & frites

Suprême de volaille à la Piccata aux citrons confits

*Suprême de veggi-poulet aux légumes grillés servie sur lit de riz *Végétalien, sans gluten et sans lactose

Foie de veau poêlé & sa tartinade de framboises sur fond de veau

Cuisse de canard confit de St-Augustin-de-Desmaures, sauce à l'orange

Filet mignon AAA(10 oz) sauce bordelaise suppl. 10

Filet mignon (10 oz) avec crevettes (3) d'Argentine à la fleur d'ail suppl. 15

Filet mignon (10 oz) avec queue de homard à la fleur d'ail suppl. 25



La surprise du chef

Mousse au chocolat mi-amer

Gâteau aux fromages en pot Mason

Tarte à la citrouille

Salade de fruits maison

Ardoise de 3 fromages de notre terroir Québécois servis avec craquelins & fruits 17\$ pour 1 23\$ pour 2
(Sélection saisonnière) de Yannick fromagerie