

# La Table d'Hôte 42 \$

Servi en Salle à manger de 18 h30 à 21 h00

Potage du moment



Moules sauce Marinara

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  
Fondue de fromage brie fritt, sirop d'érable, croûtons, grelots bleus, canneberges & raisins  
Tartare aux 2 saumons lime-gingembre (fumé & frais) suppl. 5  
Duo de la mer: salade de Homard du Nouveau Brunswick & martini de crevettes cocktail suppl.8



Ravioli farci de Homard, pince de Homard & sauce Homardine  
Côtelette de porc *Nagano* coupe Maître d'Hôtel aux champignons Portobello  
Demi carré d'agneau rôti en croûte d'épices  
Filet de vivaneau poêlé au beurre citronné  
Mini poulet Wellington sauce forestière  
Suprême de volaille à la Piccata aux citrons confits  
Risotto aux champignons sauvages \*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) et demi homard à l'ail suppl. 25



La surprise du chef  
Thé ou café

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