



MONT GABRIEL  
RESORT & SPA

## La Table d'Hôte 42 \$

Servi au restaurant Le Gabriel 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

Escalope de poulet sauce forestière

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

Menu à titre indicatif seulement. Nous ferons notre possible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Certains frais peuvent être appliqués selon le cas.