



#1 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Pizzetta de canard garnie,
sauce BBQ

////////

POTAGE

Crème de légumes

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Poulet général tao sur riz aux légumes accompagné d'une salade du chef
- b) Côtes levées de porc accompagnées de frites et d'une salade du chef

////////

DESSERT

Gâteau au sirop d'érable

////////

Café, thé, tisane

35,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



2 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Salade tiède d'épinards, bacon boucané,
vinaigrette balsamique et sirop d'érable

////////

POTAGE

Potage crécy

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Roularde de sole aux crevettes sur riz accompagnée d'une salade du chef
- b) Chaudronnée de volaille, saveur toscane
pâte linguine et salade du chef

////////

DESSERT

Profiterole à la crème pâtissière à l'érable

////////

Café, thé, tisane

37,75\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



3 – TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Feuilleté de canard aux pommes et poires à la cardamome
- b) Rouleaux frits d'effiloché de porc
sauce balsamique et érable

////////

POTAGE

Crème de rabioles à l'échalote verte

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Escalope de poulet à la thaï sur nouille, accompagné d'une salade du chef
- b) Longe de porc, sauce aux bleuets et porto, légumes de saison et
pommes de terre grillées

////////

DESSERT

Verrine mousse aux fruits et brochette de fromage Bergeron

////////

Café, thé, tisane

42,25\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



4 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Croquette de porcelet, sauce au cidre et canneberge séchée
- b) Rilette de canard sur croûton aux fines herbes et salade du chef

POTAGE

Velouté de choux-fleur

PLATS PRINCIPAUX

- a) Filet de porc du Breton à la moutarde de Meaux, sauce vin blanc à la dijonnaise, légumes de saison et pommes de terre
- b) Pavé de saumon sauce avocat et lime, sur riz aux légumes et salade du chef

DESSERT

Fondant au chocolat et sauce au caramel fleur de sel

Café, thé, tisane

43,25\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



5 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Salade de julienne de légumes, bacon fumé croustillant et vinaigrette maison
- b) Focaccia au pesto de tomate, gratiné au Calumet Bergeron et salade du jardin

////////

POTAGE

Crème de brocolis, choux-fleurs et graines de sésame noir

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Poitrine de poulet rôtie au romarin, sauce BBQ, accompagnée de riz et d'une salade du chef
- b) Filet mignon, sauce vin rouge et grains de poivre, accompagné de légumes et de pommes de terre du chef

////////

DESSERT

Crème brûlée au café

////////

Café, thé, tisane

45,50\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



6 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Feuilleté sauce crémeuse au fromage mascarpone et pesto de tomates
- b) Crabe cake, mayonnaise citronnée et salade

.....

POTAGE

Crème de rutabaga aux poires et croûtons gratinés au Louis Cyr

.....

PLATS PRINCIPAUX

- a) Carré de porc mariné, sauce à l'érable, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Bavette de bœuf, sauce vin rouge aux baies de genièvre, légumes de saison et pommes de terre du chef

.....

DESSERT

Gâteau mousse au chocolat et son coulis aux framboises

.....

Café, thé, tisane

45,75\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



7 -TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Pizzetta au porc Beaurivage et herbes à la BBQ, gratiné au Lotbinière
- b) Tartare de crevettes et salsa de pommes

////////

POTAGE

Velouté de courge butternut et ses amandes grillées

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Suprême de poulet à la bière blanche et moutarde de Dijon, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Braisé de joue de porc à la bière rousse (Völuspa, Miellerie St-Patrice), légumes de saison et pommes de terre du chef

////////

DESSERT DU CHEF

Tartelette au sirop d'érable et crème anglaise à la vanille

Café, thé et tisane

45,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



8 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Boudin blanc, salade de tomates fraîches et croûton
- b) Lobe de foie gras de canard au cidre de pomme

////////

POTAGE

Crème d'oignons à la bière brune

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Parmentier de lapin Beaurivage dans sa cocotte
- b) Côte de bœuf au jus corsé, sauce au porto et grains de poivre, légumes de saison et pommes de terre du chef

////////

DESSERT

Brownies maison au chocolat noir et sauce au rhum

Café, thé, tisane

52,25\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



9 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Rouleau frit de canard, légumes confits, zeste d'orange et vinaigrette
balsamique tiède à l'érable
- b) Baluchon aux pommes et fromage Fin renard, salade et vinaigrette au cidre de glace

POTAGE

Velouté de poireaux du Potager Therrien

PLATS PRINCIPAUX

- a) Faux filet de bœuf, sauce aux cassis, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Pavé de morue au beurre d'amandine grillé, riz sauvage et salade du chef

DESSERT

Roulé à la crème au chocolat blanc et coulis de framboise
Café, thé, tisane

56,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



10- TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Ravioli au canard dans sa soupe au Grand Marnier
- b) Risotto au chorizo

////////

POTAGE

Crème de patates douces au lait de coco

////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Joue de bœuf sauce bordelaise, purée de légumes racines et pommes de terre du chef
- b) Paupiette de filet de veau au prosciutto et herbes du jardin, légumes de saison et pommes de terre du chef

DESSERT

Framboisier et crème anglaise au chocolat blanc
Café, thé, tisane

57,50\$

Enfant de 11 ans et moins : 14,95\$

Taxes et pourboire non-inclus