



#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'éable, 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