

# Table d'Hôte

2 services ( entrée & plat) 38\$

4 services ( entrée, potage, plat & fromages) 45\$

*Trio*

*d'huîtres*

*Rockefeller*

*15\$*

**Gracieusement  
Offert en  
Amuse-bouche**

*Baguette  
artisanale au  
levain, mousse de  
foie de volaille  
maison, beurre &  
cornichons*

*Corbeille de pain  
supplémentaire  
3\$*

## Entrées

*Cigares de boudin noir croustillants, poireaux & grelots*

*Rillettes de gibier, compote d'oignons confits & croustons*

*Accra de morue, verdure croquante aux fines herbes*

*Cocotte d'escargots à la crème d'ail confit (extra 4\$)*

*Soupe à l'oignon gratinée à la bière rousse*

*Cœur de romaine grillée façon César*

*Gravlax de saumon à l'aneth & céleri remoulade*

*Duo de betteraves, noix pralinées au miel, mousseline de chèvre*

*Pommes de ris de veau, sauce au foie gras & champignons (extra 7,5\$)*

*Foie gras au torchon, pain grillé & gelée du moment (extra 20\$)*

\*\*

*Potage des maraîchers ( avec menu 4 services )*

## **Plats Principaux**

### **Nos poissons...**

*Nouvel arrivage frais du marché (prix sujet à extra)*

*Pavé de saumon à la crème d'agrumes*

### **Nos abats...**

*Boudin noir artisanal de Marieville, tombée de pommes au Calvados*

*Rognons de veau à la crème, vin blanc & moutarde de Meaux*

*Foie de veau de lait poêlé aux oignons confits et bacon*

*Cervelle de veau, beurre noisette & citron*

### **Nos viandes...**

*Pâtes au Bœuf Bourguignon du patron*

*Mijoté de lapin de St-Tite à la moutarde et érable*

*Bajoues de veau à la bière brune de la famille Constantin (extra 8\$)*

*Carré d'agneau du Qc en croûte de moutarde & origan (extra 14\$)*

*Bavette de bœuf Angus AAA, sauce vin rouge & échalottes (extra 5\$)*

*Poitrine de volaille du Qc au cheddar fumé, sauce aux tomates séchées*

*Filet mignon Angus 8oz, sauce aux champignons sauvages (extra 16\$)*

*Éventail de magret de canard rôti, sauce au Porto & bleuets (extra 8\$)*

*Tartare de bœuf Angus, frites allumettes et croûtons (extra 12\$)*

### ***Pour terminer***

*Assiette de fromages du Québec (avec menu 4 services, assiette pour 2)*

### ***Douceur sucrée***

*Tarte Tatin démente & Cidre de glace 10 ans d'Intermiel*

*Pour 2 / 18\$*

*Veuillez svp commander en début de repas*

