

Table d'hôte 5 services

« Mise en bouche »

Entrée

- **Terrine maison**
et ses confits de légumes
- **Melon d'eau et Feta**
roquette, citron confit et granola
- **Pâté de lapin**
au cognac et à l'orange,
gelée d'argousier
- **Magret de canard fumé** +8
pleurotes de M. Éric,
en salade marinée
- **Escalope de Foie gras** +18
poire et fromage bleu,
tuile de noisettes,
sauce à l'hydromel

« Pause glacée »

Assiette principale

- **Le Végé** 67.00
spaghettis de courgettes
à la tomate, feta et parmesan
- **Les Poissons** 70.00
morue poêlée, servie dans
une soupe won-ton de homard
Ou
pavé de thon grillé,
sauce inspiré d'un clamato césar
- **Le Wapiti** 73.00
sur un émincé de 'smoked meat'
sauce charcutière
- **Le Filet de veau de lait** 73.00
morceau de Noble fondant,
coulis d'oignons rôtis

« Dessert »

Café, thé ou infusion

Les Fromages

- L'assiette en complément + 15
L'assiette en remplacement
du dessert *sans frais*

***Paiement comptant ou
par chèque seulement.***

*Les prix indiqués n'incluent pas
les taxes et service.*

Prix sujets à changements sans préavis

Au plaisir

Juillet, Août et Septembre 2023