

# Table d'hôte 5 services

## « Mise en bouche »

### Entrée

- **La Terrine**  
et ses confits de légumes
- **Le Moelleux**  
au pesto et feta, légumes  
et chips de prosciutto
- **Le Feuilleté**  
aux tomates, amandes et olives
- **Les Escargots**  
à la fleur d'ail, sur pâtes au  
parmesan et fine ratatouille
- **Le Saumon** + 5  
en gravlax, fromage labneh et  
pain de seigle

## « Potage »

### Assiette principale

- **Le Plat Végé** 49.00  
riz et légumes au miso, vinaigrette  
au sésame et arachides
- **Le Porc Nagano** 60.00  
médallions sur carpaccio de mangue,  
carottes glacées et haricots mungo
- **Le Poisson** 61.00  
filet de merlu poêlé,  
sauté de crevettes à la cajun,  
riz noir
- **Le Wapiti** 62.00  
mariné à la bière d'épinette et  
menthe, sauce du même genre
- **Le Ris de veau** 63.00  
à l'érable et moutarde à l'ancienne,  
printanière de légumes rôtis,  
servi sur polenta

## « Dessert »

Café, thé ou infusion

### Les Fromages

- L'assiette en complément 12.00  
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***

***Avril, Mai et Juin 2020***