

MENU À EMPORTER

(Jeudi, vendredi et samedi, les 16, 17 et 18 juillet)

TABLE D'HÔTE 34\$ (taxes et services en sus)

ENTRÉE	Buisson de fine laitue, fenouil et pomme rouge, esturgeon fumé du Lac St-Pierre, huile au poivre long
POTAGE	Potage à la betterave rouge
PLAT	Osso buco de porc de notre région, sauce au fromage <i>Le chèvre noir</i> , poêlée de bok choy et tomates cerise
DESSERT	Déclinaison aux agrumes, cake au citron, crémeux à l'orange, fouettée au triple sec

À LA CARTE

ENTRÉE

Potage à la betterave rouge **6\$**

Salade verte, huile au balsamique **6\$**

Salade César à notre façon **7\$**

Buisson de fine laitue, fenouil et pomme rouge, esturgeon fumé du Lac St-Pierre, huile au poivre long **8\$**

Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons à la fleur de sel **8\$**

PLATS PRINCIPAUX

Saucisse de Charlevoix rôtie, moutarde à l'ancienne, pommes de terre à l'huile d'olive **14\$**

Osso buco de porc de notre région, sauce au fromage *Le chèvre noir*, poêlée de bok choy et tomates cerise **16\$**

DESSERTS

Salade de fruits et son sablé **7\$**

Déclinaison aux agrumes, cake au citron, crémeux à l'orange, fouettée au triple sec **9\$**

EXTRAS

Pain baguette blanche **3\$**