

MENU À EMPORTER

(Jeudi, vendredi et samedi, les 17, 18 et 19 septembre 2020)

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

ENTRÉE	Canard fumé, buisson de fine laitue, légumes croquants, vinaigrette à la framboise
POTAGE	Crème de champignons blancs
PLAT	Filet de porc du Québec, laque au vinaigre balsamique, soba à l'huile d'olive, poêlée de carottes nantaises
DESSERT	Mousse au fromage Philadelphia, pommes caramélisées, copeaux de chocolat

À LA CARTE

ENTRÉE

Crème de champignons blancs 6\$

Canard fumé, buisson de fine laitue, légumes croquants, vinaigrette à la framboise 6\$

Salade César à notre façon 7\$

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

PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc du Québec, laque au vinaigre balsamique, soba à l'huile d'olive, poêlée de carottes nantaises 16\$

Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons à la fleur de sel, buisson de fine laitue 16\$

DESSERTS

Salade de fruits et son sablé 7\$

Mousse au fromage Philadelphia, pommes caramélisées, copeaux de chocolat 9\$

EXTRAS

Pain baguette blanche 3\$