



## Notre table d'hôte de la soirée

À la carte      En table d'hôte

### Entrées et potages :

Calmars frits sur nid de « capelli d'angelo » aux tomates mûres, ail confit à l'huile d'olive et piments forts.

6,95\$

Inclus

**ou**

Salade de cresson, poires rouges, bacon et noix torréfiées, vinaigrette crémeuse au vinaigre de vin rouge et miel blond.

6,95\$

Inclus

**ou**

Tartare de filet de bœuf Bistro classique, pomme de terre Yukongold allumette et mayonnaise aïoli maison.

7,95\$

Inclus

**ou**

Ris de veau et pleurotes poêlés au beurre noisette, sauce crème à la fleur de Dijon, cognac et poivres verts.

7,95\$

Inclus

**ou**

Fondue de fromage Raclette des Appalaches au cidre de pomme, sur confiture maison de fraise au poivre noir.

8,95\$

Inclus

**ou**

Martini de crabe des neiges à l'avocat et suprêmes de pamplemousse rose, saisie de pétoncle géant au beurre citron.

14,95\$

Extra forfait  
(8,95\$)

**ou**

Foie gras de canard en trois façons:

Parfait de foie gras et figues caramélisées au sucre de canne,

Au torchon, cristaux de sel de Maldon et poêlé de morilles,

Poêlé et flambé au Sortilège sur pain perdue aux noix.

20,95\$

Extra forfait  
(14,95\$)

\*\*\*\*\*

Marmite de la soirée.

3,25\$

Inclus

**ou**

Chaudrée de légumes du jardin et blanc de volaille grillé.

3,95\$

Inclus

**ou**

Soupe à l'oignon gratiné façon Rouge Vin.

5,95\$

Extra forfait  
(1,95\$)

 -- « Trou Normand » : glace aromatisée avec alcool assorti pour 2,95\$. -- 

**Forfait table d'hôte pour 2 personnes avec bouteille de vin incluse pour 79,95\$.**

La table d'hôte sera valide du 15 Janvier au 15 Mars 2012



### Plats principaux, desserts et fromages fins :

	<b>À la carte</b>	<b>En table d'hôte</b>
Raviolis à la mozzarella fumée, sautés au pesto de basilic, pancetta rôtie, tomates cerises confites, olives mûres et fromage de brebis.	17,95\$	25,95\$
<b>ou</b> Suprême de volaille au gratin de fromage Oka biologique, sauce aux pleurotes et ciboulette.	18,95\$	27,95\$
<b>ou</b> Carré de porc mariné à l'ancienne et cuit sur le grill, jus simple à la bière rousse, fleur d'ail et moutarde de Dijon.	20,95\$	29,95\$
<b>ou</b> Filet de saumon rôti au four en robe de sésames, coulis de mangues à la citronnelle.	22,95\$	31,95\$
<b>ou</b> Contre-filet de bœuf (10 oz) de l'Ouest sur grill, purée d'oignons cipolin et sauce au vin rouge de Bordeaux.	24,95\$	34,95\$
<b>ou</b> Longe de thon Saku, mi cuit sur grill, sauce aux poivrons rouges rôties et poivre vert de Madagascar.	26,95\$	36,95\$ (Extra forfait de 6,95\$)
<b>ou</b> Magret de canard King Cole mariné aux herbes et baies de Genièvre, rôti au porto et à l'échalote grise.	28,95\$	38,95\$ (Extra forfait de 8,95\$)
<b>ou</b> Macreuse de bœuf « Angus Prime » (8oz) marinée au vin rouge et Dijon, rôti à la poêle, sauce crémeuse aux morilles et huile de truffes noires.	30,95\$	40,95\$ (Extra forfait de 10,95\$)
<b>ou</b> Carré d'agneau du printemps au four, pesto de tomates séchées et persil frais, sauce écorce de citron et thym.	34,95\$	44,95\$ (Extra forfait de 14,95\$)
<b>ou</b> Filet mignon de bœuf (8oz) de l'Ouest sur grill, demi-glace de veau et champignons Portobello poêlés.	35,95\$	45,95\$ (Extra forfait de 15,95\$)
<b>ou</b> Filet mignon de bœuf (6oz) de l'Ouest sur grill et crevettes géantes (3) à notre façon tempura, sauce au feu.	42,95\$	52,95\$ (Extra forfait de 22,95\$)

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages du terroir et garniture de fruits frais et de noix. 6,95\$ Extra de 5,95\$



-- Spécial du Maître d'hôtel : porto & fromages pour 2 personnes à 9,95\$. --



Le choix de desserts du pâtissier ou trilogie de crèmes brûlées. 6,95\$ Inclus  
Café, thé et tisane

**Forfait table d'hôte pour 2 personnes avec bouteille de vin incluse pour 79,95\$**

La table d'hôte sera valide du 15 Janvier au 15 Mars 2012