

### Potage

- Crème de légumes
- Crème de navets à l'érable
- Potage à la courge musquée et aux pommes du Québec
- Bisque de homard (ajout de 2 \$)
- Chaudrée de palourdes (ajout de 2 \$)

### Entrées

- Aumônière de queue de bœuf braisée
- Salade gourmande du Périgord (gésier confit, magret de canard)
- Foie gras de canard à la gelée au Porto (ajout de 5 \$)
- Foie gras poêlé, galettes de pommes de terre et de pommes râpées, déglacé au Calvados (ajout de 5 \$)
- Dégustation de saumon (saumon fumé, tarte et la rilette de saumon) avec sa crème légère à la ciboulette
- Salade de rouget poêlé au vinaigre à l'orange

### Plats principaux

(Tous les plats sont servis avec des pommes de terre, du riz ou des pâtes, et un choix de légumes.)

- Ballottine de volailles farcies aux pleurotes 39 \$
- Filet de bœuf (sauce Bordelaise, aux poivres ou Périgourdine) 42 \$
- Paupiettes de veau aux canneberges 38 \$
- Côtes de veau poêlées, sauce aux morilles 45 \$
- Filet de Sea-Bass rôti au fenouil 38 \$
- Tournedos de cerf aux bleuets 45 \$
- Souris d'agneau braisée au Porto 40 \$

### Sélection de fromages du Québec

(Panier du boulanger)

### Desserts

- Le Noisetier (ganache pralinée, dacquoise aux noisettes)
- L'Abricot Romarin (mousse aux abricots et romarin, génoise)
- L'Apiculteur (mousse au chocolat au lait, crémeux d'hydromel et biscuits en pâtes d'amandes)

Composez votre menu en choisissant un plat pour chacun des services.