

Potages

- Soupe tomate et orzo
- Crème de navets à l'érable
- Potage à la courge musquée et aux pommes du Québec
- Bisque de homard (ajout de 2 \$/pers.)
- Chaudrée de palourdes (ajout de 2 \$/pers.)

Entrées

- Aumônière de canard confit à l'orange
- Salade d'endive/magret fumé
- Foie gras poêlé, galettes de pomme de terre et de pomme râpées, déglacé au Calvados (ajout de 5 \$/pers.)
- Dégustation de saumon (saumon fumé, tartare et rilette de saumon) avec sa crème à la ciboulette
- Pousse d'épinard aux crevettes et ses légumes croquants

Plats principaux

- Poitrine de poulet farcie aux épinards et chèvre sauce porto 49 \$
- Filet de bœuf (sauce Bordelaise, aux poivres ou Périgourdine) 52 \$
- Souris d'agneau braisée au porto 54 \$
- Poêlée de St-Jacques aux petits légumes 58 \$
- Côte de veau poêlée, sauce aux morilles 62 \$
- Filet de cerf aux fruits rouges ou bleuets 62 \$

Sélection de fromages

Fromages fins accompagnés de raisin et noix

Panier du boulanger

Desserts

- Mignardises
- Crème Bailey's

Choisissez votre menu en sélectionnant un plat pour chaque service.