

TABLE D'ENTRÉES ('8217',0)HÔTE

VELOUTÉ JARDINIER PARFUMÉ À LA MUSCADE

LES ENTRÉES (9.95\$ À 14.95\$)

TERRINE DE CANARD, CONFITURE D'OIGNONS AUX CASSIS

CUISSES DE CAILLES CONFITES SUR NID DE JEUNES POUSSÉS

ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL ET AUX HERBES DE PROVENCE

GRATIN DE MANICOTTI FARCI À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE

ÉPAULE DE LAPIN CONFITE AU MIEL ET AU ROMARIN

ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX FIGUES ET AU PORTO

LES PLATS PRINCIPAUX (24.00\$ À 35.00\$)

PÂTES FRAÎCHES FARCIES À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE

PENNE, CRÉMEUSE AUX PALOURDES & AUX CHAMPIGNONS

SAUTÉ DE ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE ANCIENNE

BLANC DE VOLAILLE À LA PARMIGIANA ET SES PÂTES

CONFIT DE CANARD À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

PAUPIETTE DE FAISAN AUX CHAMPIGNONS ET TOMATES SÉCHÉES

MIGNONNETTES DE PORC AUX POMMES ET AU CALVADOS

RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ET AUX POIREAUX

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA MÉDITERRANÉENNE

CUISSE DE LAPIN FARCIE DE GIBIER, ÉMULSION AU MIEL

ENTRECÔTE DE BŒUF, BORDELAISE AU POIVRE VERT

DUO DE SAUMON & CREVETTES CARAMÉLISÉS À L'ÉRABLE

MÉDAILLON DE CERF ROUGE AUX FRUITS SAUVAGES

CAFÉ, THÉ, TISANE

DÉLICES DU PÂTISSIER. 8.95\$ (ANNONCÉ DE VIVE VOIX)



BRUNCH DES FESTIVITÉS



POUR LA CÉLÉBRATION DE VOS ÉVÉNEMENTS HEUREUX

CROISSANT MAISON AU BEURRE, CONFITURE ET FRUITS FRAIS

L'ASSIETTE DE LA CHARCUTIÈRE

(TERRINE DE GIBIER, CHARCUTERIE, FROMAGE FIN, QUICHE MAISON, POUSSÉS DU JARDIN)

SUGGESTIONS DU CHEF

- MIGNONNETTES DE PORC, POIVRADE AU CHAMPIGNONS POIVRÉS OU - FILET DE SAUMON, CRÉMEUSE À L'ANETH ET AU BEURRE DE CIBOULETTE OU - ÉPAULE DE LAPIN CONFITE, ÉMULSION À L'ÉRABLE OU

- GRATIN DE MANICOTTIS FARCIS À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE AU PESTO

OU - BLANC DE VOLAILLE, SAUCE À L'ORANGE AU PORTO ET AUX CANNEBERGES

OU - CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX GRIOTTES ET AU PORTO (EXTRA 5.00\$)

- CUISSE DE LAPIN FARCIE AU FOIE GRAS ET AUX PRUNEAUX, SAUCE AU MIEL (EXTRA 5.00\$)

&&&

LE DÉLICE DU PÂTISSIER

(OU LE SERVICE DE VOTRE GÂTEAU)

CAFÉ, THÉ, TISANE

25.00\$ (TAXES ET SERVICE EN SUS)

BRUNCH ENFANT (12.00\$)





CONTENU ET PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS

LE BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES



POUR LA CÉLÉBRATION DE VOS ÉVÉNEMENTS HEUREUX

CROISSANT MAISON AU BEURRE, VARIÉTÉ DE FRUITS FRAIS, CONFITURE

L'ASSIETTE DE LA CHARCUTIÈRE

(TERRINE DE CANARD, CHARCUTERIE, FROMAGE FIN, QUICHE À LA NIÇOISE, POUSSÉS DU JARDIN)

SUGGESTIONS DU CHEF

BLANC DE VOLAILLE, CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS POIVRÉS OU
ÉPAULE DE LAPIN CONFITE, ÉMULSION AU MIEL ET AU ROMARIN OU
TARTARE DE SAUMON AUX POMMES VERTES ET À L'ANETH (EXTRA 5.00\$) OU
GRATIN DE MANICOTTIS FARCIS À LA FLORENTINE, SAUCE ROSÉE AU PESTO
OU MIGNONNETTES DE PORC AUX POMMES CARAMÉLISÉS À L'ÉRABLE
OU CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES (EXTRA
5.00\$)

&&&

LE DÉLICE DU PÂTISSIER

(OU LE SERVICE DE VOTRE GÂTEAU)

CAFÉ, THÉ, TISANE

25.00\$ (TAXES ET SERVICE EN SUS)

BRUNCH ENFANT (12.00\$)

