

TABLE D'HÔTE

St-Valentin

7 FÉVRIER AU 17 FÉVRIER 2018

CRÈME DE BETTERAVE ROUGE

- Entrées -

CHARCUTERIES VARIÉES

Choix du chef, légumes marinés, émulsion

HUÎTRES FRAÎCHES

Selon l'arrivage

TARTARE DE THON, BETTERAVES CHIOGGA ET FRAMBOISES

Gel de framboise acidulé, won-ton frit

FONDUE AUX FROMAGES DU TERROIR

Gelée de canneberges et sapin, bouquet de verdurettes

- Plats -

WAPITI BRAISÉ

Purée de topinambour fumé, sauce au sortilège, poêlé de champignons et légumes du moment

CREVETTE AU BEURRE DE TOMATES SÉCHÉES

Riz sauvage, choux fleurs au paprika et légumes du moment

VOLAILLE RÔTIE

Purée de céleri rave, arancini aux poivrons rouges grillés, sauce au miel, légumes du moment

BŒUF DU MOMENT

Selon l'inspiration du chef

- Desserts -

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

CHOCOLAT ABSOLUT

59,00\$

(TAXES ET SERVICE EN SUS.)