



Menu de groupe / Group Menu

*Pour un service efficace et convivial, les six hors- d'œuvres sont placés au milieu de la table.
Les gens peuvent ainsi goûter à tout.*

*For an efficient and convivial service, the six appetizers are placed in the middle of the table,
so everyone can sample everything.*

Entrée / Appetizer

*Rillettes de sanglier aux échalotes confites au vin de bleuets
Wild boar «rillettes» with braised shallots in blueberry wine*

*Cretonnade au vin blanc
Pork and white wine pate*

*Salade panachée et vinaigrette à la framboise
Mixed greens with raspberry vinaigrette*

*Parfait de foie de canard au porto
Duckling liver mousse with port wine*

*Tulipe de champignons au persil plat
Mushroom tulip with italian parsley*

*Olives marinées et cornichons
Marinated olives and gherkins*

Potage / Soup

*Soupe de la table d'hôte
Soup from the Table d'hôte menu*

Plat principal / Main Course

*Suprême de volaille, sauce porto et échalotes au parfum de cèpes,
Port wine chicken breast, shallots and king bolet flavour sauce*

*Confit de canard du lac de Brome au poivre vert
Brome lake duck confit with green peppercorn sauce*

*Saumon de l'Atlantique poché aux herbes
Atlantic salmon with herb sauce*

*Pot au feu de la mer à l'estragon
Fish and seafood stew with tarragon*

*Méli-mélo de pâtes au poulet, crevettes, légumes confits et parmesan
Mixed pasta with chicken, shrimps, confit of vegetables and parmesan*

Dessert

*Assiette gourmande de desserts (5 petits desserts sur une assiette)
Gourmand dessert plate (5 small desserts on one plate)*

*Bavarois à la mangue, sauce au rhum
Mango mousse cake with rum sauce*

*Coulis de framboise aux fruits
Raspberry puree with fruits*

*Tartelette de chocolat au caramel
Chocolate tartlet with caramel*

*Sorbet maison
Homemade sherbet*

*Chocolat noir maison
Homemade dark chocolates*

Café ou thé / Coffee or tea

39,75 \$ + taxes et services = 52,08 \$

*Si vous ne voulez d'entrées
sur la table et l'assiette
gourmande, nous pouvons
vous envoyer un AUTRE
menu.*

*If you don't want the
appetizers in the middle
of the table and the
gourmand dessert plate,
we can suggest you
ANOTHER menu.*