



Menu du midi groupe / Lunch Menu

Pour un service efficace et convivial, les cinq hors -d'oeuvres sont placés au milieu de la table. Nous pouvons aussi vous proposer un choix d'entrées.

For an efficient and convivial service, the five appetizers are placed in the middle of the table. We can also offer you a choice of appetizers.

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, vinaigrette à la framboise
Mixed greens with raspberry vinaigrette*

*Ragoût de champignons au persil plat
Mushroom stew with italian parsley*

*Olives marinées et cornichons
Marinated olives and gherkins*

Plat principal / Entrée

*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
Confit of Brome lake duckling with green peppercorn sauce*

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

*Méli-Mélo de pâtes aux légumes, blanc de poulet, champignons, parmesan et pistou d'herbes
Mixed pasta with vegetables, chicken, mushrooms, parmesan & herb pesto*

Dessert / Dessert

*Assiette gourmande de desserts (3 petits desserts sur une assiette)
Gourmand dessert plate (3 small desserts on one plate)*

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

*Coulis de framboises aux fruits
Raspberry puree with fruits*

*Tartelette de chocolat au caramel
Chocolate tartlet with caramel*

Café ou thé / Coffee or tea

26,71 \$+ taxes et services = 35 \$