



Table d'hôte

Potage / Soup

Potage de tomates et pistou
Tomato and pesto soup

Potage de poisson au curry rouge épicé et à la citronnelle + 2,75\$
Spicy red curry and lemongrass fish soup

Entrée / Appetizer

Feuilleté de champignons à la livèche du jardin
Puff pastry mushrooms with coriander and lemongrass

Salade panachée au fromage gruyère, noix, vinaigrette de pommes et vinaigre de cidre
Mixed salads with gruyere cheese, nuts, cider vinegar, and apple dressing

Trio de lapin : terrine, rillettes et mousse de foie et salade de carotte
Trio of rabbit: terrine, rilette and liver mousse with carrot salad

Terrine de saumon et pétoncle, sauce aux herbes et rémoulade de céleri rave
Salmon and scallop terrine with herbs sauce and celery root salad

Fondant (mousse) de foie gras au cidre de Monsieur Jodoïn +4,95\$
Duck "foie gras" mousse with cider from Mister Jodoïn

Le canard dans tous ses états, plateau de dégustation pour 2 personnes +12,50\$
Duckling tasting platter for two people

Diamants Noirs «Truffe Noire»
(Tuber Melanosporum)
De notre ami Rafi de Richerenche Tricastin, France

Ajouter 5 grammes de truffes au plat de votre choix ou mousseline de pomme de terre
Add 5 grams of truffle to your main course or mousseline of potatoes

11,00\$ (Prix coûtant / Cost price)

Spécialité / Main Course

Méli-mélo de pâtes aux crevettes, calmars, moules et pétoncles, sauce à l'ail rôti et herbes
Mixed pastas, shrimps, calamari, mussels and scallops with roasted garlic and herb sauce

Filet de saumon poché, sauce citronnelle et basilic
Poached salmon with lemongrass and basil sauce

Rognons de lapereaux, sauce aux deux moutardes
Young rabbit kidneys with two mustards sauce

Feuilleté de ris de veau et crevettes, sauce madère +3,75\$
Veal sweetbreads in puff pastry with Madeira sauce

Canard de Barbarie confit, sauce aux champignons sauvages, salsifis et porto
Muscovy duck confit with wild mushrooms, salsify and port sauce

Médaille de porc, sauce à la fleur d'ail, tomates et vieux cheddar
Pork medallion with garlic flower, tomato and old cheddar sauce

Cervelle de veau poêlée, sauce aux câpres et poivre vert
Pan fried veal brain with capers and green peppercorn sauce

Médallions de cerf marinés à la lie de vin rouge du Vignoble Cave Springs, sauce poivrade +5,50\$
Red deer medallions marinated in red wine lees from Cave Spring Vineyard, served with black peppercorn sauce

Choix de tous nos desserts / Choice of all our desserts

OU / OR

Dessert du jour / Dessert of the day

Verrine de framboises et bleuets du Québec à l'estragon
Quebec raspberries and blueberries verrine with tarragon

Café / Thé / Infusion de menthe ou mélisse
Coffee / Tea / Mint or lemon balm Infusion

39,00\$