

# **Menu**

## **1) Mise en bouche du jour**

*( inclus avec table d'hôte cinq services et la Petite Faim )*

## **2) Les Entrées: 13\$**

**- Froide**

***Terrine de lapin, confits d'oignons et sa verdurette de pousse***

***Gravelax de saumon, crème sûre à la menthe fraîche  
et son caramel de porto***

***Ou***

**- Chaude**

***Flan de champignon sauvage, sauce aux chanterelles***

***Baluchon d'escargot, poireaux et échalottes  
avec sa sauce crémeuse à l'oseille fraîche***

## **3) Potage du moment ou salade fleurie**

#### **4) Les Plats Principaux**

*(Servis avec produits fait maison, produits locaux et légumes de saison, fines herbes et fleurs comestibles)*

**Mignon de porc du Québec, sauce dijonnaise**  
21 \$

**Suprême de volaille, sauce au vin rouge** 23\$

**Bavette de Bœuf, sauce aux échalotes françaises et  
pastis** 25\$

**Dos de saumon grillé, beurre blanc citronné et livèche**  
25\$

**Jarret d'agneau braisé, sauce Marchand de vin**  
32\$  
*(supplément de 4\$ en table d'hôte)*

**Magret de canard, de la Ferme Basque au confit d'orange  
maison** 32\$  
*(supplément de 4\$ en table d'hôte )*

**Médailon d'émeu de St-Urbain, sauce framboise et origan  
frais** 32\$  
*(supplément de 4\$ en table d'hôte )*

**Filet mignon de bœuf, sauce aux cinq baies** 36\$  
*(supplément de 6\$ en table d'hôte )*

**5) Pour les desserts** 7\$

***Crème brûlée à l'érable***  
***Bagatelle fraise et rhubarbe***  
***Gâteau au fromage***  
***Mi-cuit au chocolat***  
***Tarte au sucre***  
***Souffler glacé aux fruits de saison***

*De la part de toute l'équipe, ont vous souhaite un bon repas. 😊*