



Table d'Hôte

Potage de saison Ou Crevettes Défricheur Ou Salade de chèvre en croûte de noix Ou Mousse aux deux saumons Ou Croustillant d'escargots à la crème de fleur d'ail

Suprême de poulet farci de cheddar et prosciutto, sauce aux shiitake, Madère et estragon 55 \$

Omble de l'arctique au vin blanc et citronelle 58 \$

Carré d'agneau au Porto et romarin 62 \$

Filet mignon de bœuf Angus aux poivres et Cognac 65 \$

Assiette de fromages québécois 12 \$

Chocolats maison





Menu du Marché

80 \$ par personne

Velouté de champignons de paris et sauvages

Terrine de sanglier aux pruneaux et Armagnac Et

Rillettes de canard et échalotes confites à l'érable

Médaillon de bison à la Stout Impériale et whisky
Ou
Médaillon de wapiti au Merlot et bleuets

Verdure et croûton de fromage

Choix des desserts

Chocolats maison