



Menu table d'hôte - 2024

Entrée

Potage du moment / Soup of the day

-ou-

Salade du maraîcher / Mixed salad

-ou-

Escargots gratinés (extra 4,50\$)

-ou -

Fondant aux 5 fromages sur tombée de laitue (extra 4,50\$)

5 cheese fondant on lettuce

Plat principal

Mignon de porc, sauce forestière

Pork tenderloin with mushroom sauce

37\$

Volaille du moment, sauce au vin blanc

Chicken in wine sauce

37\$

Grillade du chef

Chef's choice of the day

46\$

Poisson du jour selon arrivage

Catch of the day

37\$

Pâtes et légumes sautés / Sauce alfredo, rosée ou tomates
Pasta and sauteed vegetables/Alfredo, rose or tomato sauce

35\$

Dessert

Délice du moment / Delight of the moment

Café, thé, infusion / Coffee, tea, herbal tea