

# TABLE D'HÔTE

## 4 SERVICES

### Choix 1

#### Entrée

Pizzetta sur pâte feuilletée aux légumes grillés, fromage et sauce BBQ

#### Potage

Velouté de courgettes et carottes avec un soupçon de muscade

Pain et beurre

#### Faire deux choix de plat principal parmi les suivants:

- a) Poulet général tao sur riz aux légumes
- b) Pizza au porc effiloché BBQ avec frites et salade césar
- c) Spaghetti aux fruits de mer

#### Dessert

Gâteau au sirop d'érable

Café, thé, tisane

Adulte :

39.99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

16.99 \$

Taxes et pourboire non inclus

### Choix 2

#### Entrée

Salade tiède de canard avec amandes grillées et canneberges séchées

#### Potage

Potage parmentier aux pommes

Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Pot-en-pot des Îles-de-la-Madeleine à la façon de la Bouche Bée
- b) Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème, accompagnée de patates rôties aux herbes et légumes

#### Dessert

Crème brûlée au chocolat et érable

Café, thé, tisane

Adulte :

41.99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

16.99 \$

Taxes et pourboire non inclus

# TABLE D'HÔTE

## 4 SERVICES

### Choix 3

#### Entrées

- a) Feuilleté d'épinards avec sauce crémeuse au vin blanc
- b) Rillettes de lapin avec marmelade aux carottes à l'orange

#### Potage

Velouté de patate douce et courge aux poires au sirop d'érable  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Filet de porc, sauce au porto, au bleuet et camerise, accompagné de légumes de saison et de patates dauphinoises
- b) Sole farcie aux crevettes avec sauce crémeuse au citron vert, riz et salade

#### Dessert

Petit gâteau au fromage mascarpone et oréo avec crème chocolatée à l'érable  
Café, thé, tisane

Adulte :

46,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

16,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

### Choix 4

#### Entrées

- a) Accras de poulet avec mayonnaise épicée
- b) Brie aux pacanes rôties au sirop d'érable avec croûtons, salade et fruits

#### Potage

Crème du potager (légumes)  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Saumon avec sauce aux agrumes, riz aux légumes et salade
- b) Joue de porc braisée, pommes de terre pilées, légumes

#### Dessert

Gâteau forêt noir  
Café, thé, tisane

Adulte :

48,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

16,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

# TABLE D'HÔTE

## 4 SERVICES

### Choix 5

#### Entrées

- a) Rillettes de canard avec croûtons, salade et fruits
- b) Fondue parmesan fait maison avec salade et vinaigrette

#### Potage

Crème de brocolis, chou-fleurs et graines de citrouilles rôties au miel  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Poulet parmigiana avec riz aux légumes et salade César
- b) Bavette de boeuf avec sauce au vin rouge et grains de poivre, accompagnée de pommes de terre du chef et de légumes

#### Dessert

Choux à la crème pâtissière à l'érable  
Café, thé, tisane

Adulte :

49,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

17,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

### Choix 6

#### Entrées

- a) Feuilleté de canard aux poires et pommes à la cardamome
- b) Accras de morue avec salade et vinaigrette

#### Potage

Velouté de courge butternut et ses amandes grillées  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Suprême de poulet à la bière blanche et moutarde de Dijon, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Braisé de joue de boeuf au vin rouge (Bois de genévrier), légumes de saison et pommes de terre du chef

#### Dessert

Tartelette au sirop d'érable et crème anglaise à la vanille  
Café, thé, tisane

Adulte :

50,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Enfant de 11 ans et moins :

18,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

# TABLE D'HÔTE

## 4 SERVICES

### Choix 7

Produits locaux en vedette

#### Entrées

- a) Planche de fromage Bergeron, rilette de lapin, croûtons, fruits et saucisse maison de Porc Beauvillage
- b) Panna cotta sur lit de bruschetta de tomates fraîches parsemé de parmesan frais

#### Potage

Crème de rutabaga aux poires et croûtons gratinés au fromage Louis Cyr  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Carré de porc mariné, sauce à l'Acérum du Domaine Small, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Joue de porc, sauce à la bière rousse d'Oxymore, légumes de saison et pommes de terre du chef

#### Dessert

Gâteau au fromage aux poires confites, caramel et pacanes grillées  
Café, thé, tisane

Adulte :  
52,99 \$

Enfant de 11 ans et moins :  
18,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Taxes et pourboire non inclus

### Choix 8

#### Entrées

- a) Tartare de thon avec mayonnaise fait maison
- b) Fondue parmesan aux poireaux fait maison

#### Potage

Crème d'oignons à la bière brune  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Tourte de canard au foie gras et sa garniture
- b) Faux-filet au jus corsé, sauce au porto et grains de poivre, légumes de saison et pommes de terre du chef

#### Dessert

Le pot de crème au citron avec coulis de framboises  
Café, thé, tisane

Adulte :  
57,99 \$

Enfant de 11 ans et moins :  
19,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Taxes et pourboire non inclus

# TABLE D'HÔTE

## 4 SERVICES

### Choix 9

#### Entrées

- a) Ravioli au canard et sa sauce au grand Marnier
- b) Lobe de foie gras aux pommes au Calvados

#### Potage

Velouté de poireaux du Potager Therrien  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Boeuf Wellington, sauce au whisky, légumes de saison et pomme de terre du chef
- b) Linguine à la bisque de homard et pétoncles citronnés aux herbes

#### Dessert

Panna cotta à l'érable et au rhum brun  
Café, thé, tisane

Adulte :  
69,99 \$

Enfant de 11 ans et moins :  
22,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Taxes et pourboire non inclus

### Choix 10

#### Entrées

- a) La planche de rilette de canard, de saucissons au porc, olives, tomates, bocconcini, fruits et noix
- b) Carpaccio de saumon aux crevettes et pommes allumettes

#### Potage

Crème de maïs aux lardons fumés  
Pain et beurre

#### Plats principaux

- a) Joue de boeuf avec sauce bordelaise, purée de légumes racines et pommes de terre du chef
- b) Magret de canard Goulu, sauce argousier et pomme, gratin de patates douces gratiné au fromage Louis Cyr, bouquet de légumes

#### Dessert

Tartelette au beurre, poires confites et fromage mascarpone  
Café, thé, tisane

Adulte :  
79,99 \$

Enfant de 11 ans et moins :  
22,99 \$

Taxes et pourboire non inclus

Taxes et pourboire non inclus