

TABLE D'HÔTE du 25 DÉCEMBRE 2018

De 18h00 à 22h00 / From 6 pm to 10 pm

La marmite du Chef

Soup of the day



Fondue de fromage Brie frit arrosée de sirop d'érable du Québec servie avec croûtons,
grelots bleus, raisins & canneberges séchés

Fried Brie cheese fondue drizzled with Quebec maple syrup served with croutons,
blue potatoes, dried raisins and cranberries

Plateau de Charcuteries du Terroir & Garnitures

(Terrine de lapin aux bleuets, Grison de bœuf séché de la Ferme PB, salami Italien, cretons)

Local cold meat platter & garnishes

(Rabbit *pâté* with blueberries, Dried beef *Grison*, Italian salami & cretons)

Pétoncles saisis (3) sauce aux poivrons doux et bébés pousses

Pan seared scallops (3) with sweet & spicy pepper sauce, baby shoots

Tartare de saumon Classique / Classic salmon tartar

Variété de pousses de jeunes laitues & ses garnitures, feuille de riz frite & vinaigrette aux framboises

Variety of spring lettuce shoots & garnishes, fried rice leaf and raspberry dressing



Rôti de poitrine de dinde de la Ferme PB aux canneberges & noix de Grenoble

Roasted turkey breast from PB farm with cranberries and chestnuts

Contre-Filet de bœuf AAA, fond de veau aux oignons perlés, Porto & crevettes d'Argentine (3) Extra queue d'homard-15 \$

Triple A Roast Beef with shrimps from Argentina (3) extra lobster tail-15 \$

Steak de Thon saisi & duo de graines de sésame servis sur nid de riz et légumes du Marché

Grilled seared tuna steak with sesame seeds on a bed of rice and fresh Market vegetables

Pâtes fraîches aux crevettes Créoles et sauce Alfredo, copeaux d'Asiago

Fresh pasta with Creole style shrimps & Alfredo sauce, Asiago cheese shavings

Boudin Noir sur chutney de pommes, raisins et Calvados, purée de panais et pommes de terre

Blood pudding on apple, raisin & Calvados chutney with parsnip and potato purée

Médaille de Cerf rouge du Québec, sauce au beurre de cacao, bleuets et porto extra 16

Quebec Red deer medallion with cocoa butter, blueberries and port sauce extra-16

Poivrons farcis au tofu, légumes grillés et risotto Arborio *Végétalien & sans gluten

Stuffed peppers with tofu, grilled veggies & Arborio risotto *Vegan & gluten-free



Ardoise de fromages de notre terroir Québécois / Slate of cheeses from our Québec terroir



Sélection de Desserts Inspirés du temps des Fêtes

Our Chef's selection of Holiday Inspired desserts

Sélection de Desserts Inspirés du temps des Fêtes / Our Chef's selection of Holiday Inspired desserts

Café ou thé / Coffee or tea

13 ANS & + 52\$ 6-12 ANS 26\$ 0-5 ANS 10\$