



TABLE D'HÔTE du 26 au 30 DÉCEMBRE 2018

De 18h00 à 22h00 / from 6pm to 10 pm

La marmite du Chef

Soup of the day



**Foie gras de canard au porto de la ferme PB de Marieville, poêlé et servi sur crêpe de
pommes de terre douces arrosée de sirop d'érable du Québec**

Duck *Foie Gras* with Port from Marieville's PB farm, pan-fried & served on pancake
made of sweet potatoes, drizzled with Quebec maple syrup

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)

Huîtres (6) sauce au chili et raifort

Oysters (6) on Half shell, chili sauce with horseradish

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



Osso Bucco de Veau du Québec au parmesan & citron,

dans son jus de cuisson, servi sur pâtes fraîches au beurre et ciboulette

Veal *Osso bucco au jus*, garnished with parmesan cheese and lemon, served on fresh pasta with butter

Tortellini farcis au homard, sauce bisque & nid de homard, copeaux d'Asiago et bébé pousses

Lobster stuffed tortellini, lobster bisque and bed of lobster, Asiago cheese & baby shoots

Filet mignon "Black Angus" AAA saisi à votre goût & crevettes d'Argentine (3) extra queue d'homard-15 \$

Black Angus Triple A Filet mignon, seared to your taste with shrimp from Argentina (3) extra lobster tail-15 \$

Filet de Vivaneau Cajun au citron sur flan de courgettes grillées

Grilled, Cajun style Red Snapper filet served on a grilled zucchini flan

Wellington de poulet de grain de la Montérégie aux épinards & sauce crémeuse au parfum des bois

Grain fed chicken Wellington from Montérégie with spinach and creamy wild mushroom sauce

Côte de porc Nagano du Québec, Portobello et sauce à la moutarde ancienne sur Polenta maison

Pork chop Nagano from Quebec with Portobello mushroom and old fashion grainy mustard sauce on homemade Polenta

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

Café ou thé / Coffee or tea

13 ANS & + 47\$ 6-12 ANS 23,50\$ 0-5 ANS 8\$

Menu à titre indicatif seulement. Nous ferons notre possible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que,

malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Certains frais peuvent être appliqués selon le cas. This menu is for information purposes. We will do our best to comply with the restrictions related to allergies, but note that despite our efforts, all our dishes may contain traces of allergens.