



Table d'hôte du soir

Décembre 2010

Terrine de gibier et ses complices
ou
Salade de cresson, épinards et pommes
ou
Feuilleté de moules au vin blanc
ou
Bonbons d'escargots au bleu et feuilles d'épinards



Potage festif



Assiette traditionnelle
(Tourtière et ketchup maison,
dinde aux canneberges,
ragoût de boulettes, marinades)

—27,95 \$—

Suprême de volaille au fondant St-Paulin,
miel et pacanes

—29,95 \$—

Pavé de saumon, tombée de poireaux
et baies roses

—31.95 \$—

Confit de canard, ruban à la canneberge

—33.95\$—

Côte de bœuf au jus

(Forfaits et Forfaiterie, surplus 5,00\$)

—39,95 \$—

Filet de veau
aux champignons sauvages

(Forfaits et Forfaiterie, surplus 7,00\$)

—42,95 \$—



Délice du pâtissier



Café

Bon appétit!

