



AJOUTEZ 16\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES  
UNE ENTRÉE | UN POTAGE | UN PLAT PRINCIPAL

## LES ENTRÉES

SALADE D'ENDIVES, pommes, noix de pacane, fromage bleu et vinaigrette à l'érable	12\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette	12\$
TARTARE DE BOEUF (80 GR) aux pommes, salade roquette, vinaigrette balsamique, croûtons et copeaux de parmesan	14\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouge et citron	15\$
RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon, saucisse à l'érable et pommes de terre grelots	16\$
PLATEAU DE CHARCUTERIES FINES ET CONDIMENTS	17\$

## LES MARMITES

SOUPE DU JOUR	9\$
SOUPE AUX POIS GRAND-MÈRE (végétarienne)	9\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, gratinée	10\$

## GRILLADES & BRAISÉS

VIANDE DU JOUR	Selon arrivage
GRILLADE DE POLENTA , Portobello, lentilles, poivron rôti, saucisse de canneberges et pois chiches, vinaigrette échalottes roties (plat végétarien)	22\$
RAGOÛT DE BOULETTES ET JARRET DE PORC	32\$
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines	30\$
BAVETTE DE BOEUF AUX ÉCHALOTTES (225GR), pommes grelots et légumes du jardin	36\$
CUISSE DE PINTADE CONFITE, embeurrée de choux rouge, purée de carottes et pommes de terre au four	33\$
TARTARE DE BOEUF AUX POMMES (180GR), frites, salade roquette et vinaigreite balsamique, parmesan	28\$

## LA MARÉE

POISSON DU JOUR	Selon arrivage
MOULES MARINIÈRES, vin blanc, échalottes françaises, persil	26\$
FONDANT DE SAUMON BOUCANÉ laqué à l'érable, julienne de légumes, riz méditerranéen	32\$
LINGUINI AUX PALOURDES, sauce crème et tomates, poireaux frits et parmesan	30\$

## LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS MAISON	8\$
TERRINE AU CHOCOLAT ET DATTES	8\$
VERRINE À LA GELÉE D'ÉRABLE, mascarpone et fruits rouges	8\$
TARTE TATIN AUX POMMES, crème glacée à la vanille	10\$
GÂTEAU AU FROMAGE, compotée de petits fruits	10\$