



## TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

29,50\$

\*LE SERVICE ET LES TAXES NE SONT PAS INCLUS\*

### POUR DÉBUTER:

- ⊙ Marmite du jour • *soup of the day*
- ⊙ Salade colorée et sa vinaigrette aux bleuets • *Colorful salad with blueberry dressing*

### LES PLATS PRINCIPAUX:

- ⊙ Salade grecque au poulet croustillant et feta, vinaigrette à l'érable • *Greek salad with crispy chicken and feta, maple dressing*
- ⊙ Ravioli aux 4 fromages sauce pesto et huile de truffe • *4 cheese ravioli with pesto sauce and truffle oil*
- ⊙ Tournedos de volaille méditerranéen • *Mediterranean chicken tournedos*
- ⊙ Suprême de poulet farci au canard et canneberges • *Chicken supreme stuffed with duck and cranberries*
- ⊙ Pavé de saumon beurre blanc et amandes grillées • *Salmon with white butter and roasted almonds*
- ⊙ Joue de porc confite, sauce aux petits fruits bleus • *Pork confit with blueberry sauce*
- ⊙ Bavette de bœuf, sauce aux camerises • *Flank steak with camerises sauce*

### LES DESSERTS:

- ⊙ Tarte aux bleuets maison • *Home made blueberry pie*
- ⊙ Tarte au sucre maison • *Home made sugar pie*
- ⊙ Dessert du jour • *Sweet of the day*

Ajoutez une entrée pour seulement 7\$

- ⊙ Fondue au fromage Perron deux ans et son chutney aux bleuets • *Cheese fondue with blueberry chutney*
- ⊙ Émincé de canard fumé, sauce mandarine et whisky • *Smoked duck with whisky and mandarin dressing*
- ⊙ Baluchon de crevettes et sa réduction de balasamique • *Shrimp bundle and its balsamic reduction*

• • •