



MENU



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Potage du jour
Soup of the day



ENTRÉES - APPETIZERS

Salade verte avec légumes croquants et vinaigrette balsamique
Green salad with crunchy vegetables and balsamic vinaigrette

🍷 *Le 125 – Artisans du terroir – Québec (blanc / white)*

OU / or

Feuilleté et sa tombée de champignons sauce crème
Puff pastry with sauted mushrooms cream sauce

🍷 *Le 125 – Artisans du terroir – Québec (blanc / white)*

OU / or

Terrine de gibier, oignons confits, croûtons et réduction balsamique
Game terrine, caramelized onions, croutons and balsamic reduction

🍷 *Le Lion rouge – Cuvée du Manoir – Québec (rouge / red)*

OU / or

Carpaccio de betteraves, roquette, vinaigrette miso, fromage de chèvre et noix de pin torréfiées
Beet carpaccio, rocket salad, miso dressing, goat cheese and roasted pine nuts

🍷 *Damask – Artisans du terroir – Québec (rosé)*

OU / or

Gravlax de canard et sa compotée de rhubarbe et fraises
Duck gravlax and a rhubarb and strawberries compote

🍷 *Damask – Artisans du terroir – Québec (rosé)*

OU / or

Tartare de bœuf (3 oz.) avec ses croûtons (supp. 5\$)
Beef tartare (3 oz.) with croutons (\$5 extra)

🍷 *Le Lion rouge – Cuvée du Manoir – Québec (rouge / red)*





PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Magret de canard, sauce aux mûres, purée de pommes de terre et légumes du jour

Duck breast with a blackberry sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables

🍷 *Five Vineyards – Cabernet Merlot– Vallée d'Okanagan Valley (rouge / red)*

OU / or

Filet mignon sauce au poivre, gratin dauphinois (suppl. 10\$)

Filet mignon, pepper sauce, gratin dauphinois (\$10 extra)

🍷 *Biologico Montepulciano d'Abruzzo – Italie (rouge / red)*

OU / or

Pâtes aux fruits de mer (crevettes et pétoncles)

Seafood pasta (shrimps and scallops)

🍷 *Five Vineyards – Sauvignon – Vallée d'Okanagan Valley (blanc / white) OU / or*

🍷 *Pouilly Fumé, Genetin 2017, Domaine Tinel-Dondelet, Vallée de la Loire (blanc/white) (supp. 15\$)*

OU / or

Saumon sauce crème au poivre rose et aneth, riz sauvage et légumes du jour

Salmon with creamy pink pepper and dill sauce, wild rice and seasonal vegetables

🍷 *Five Vineyards – Sauvignon – Vallée d'Okanagan Valley (blanc / white) OU / or*

🍷 *Pouilly Fumé, Genetin 2017, Domaine Tinel-Dondelet, Vallée de la Loire (blanc/white) (supp. 15\$)*

OU / or

Côte de porc sel aux herbes, sauce aux pommes et gingembre, pommes de terre sarladaises, purée de carottes et légumes du jour

Pork chop herb salt, apple and ginger sauce, fingerling potatoes cooked in duck fat, carrot purée and seasonal vegetables

🍷 *Boron – Merlot – Vénétie Italie – (rouge / red) OU / or*

Clotilde Davenne Pinot Noir, Bourgogne, France (rouge/red) (supp. 6\$)

OU / or

Tartare de bœuf (6 oz.) avec ses croûtons, salade et frites (suppl. 8\$)

Beef tartar with croutons, salad and fries (\$8 extra)

🍷 *Boron – Merlot – Vénétie Italie – (rouge / red) OU / or*

Clotilde Davenne Pinot Noir, Bourgogne, France (rouge/red) (supp. 6\$)

Veillez nous aviser de toutes allergies alimentaires afin que nous puissions prendre les mesures nécessaires pour assurer votre sécurité.

Please advise us of any food allergies so that we can take the necessary steps to ensure your safety



ASSIETTE DE FROMAGES – CHEESE PLATE

Variété de trois fromages québécois, croûtons et noix mélangées (suppl. 12\$)
Mix of three Quebec cheeses, croutons and mixed nuts (\$12 extra)

DESSERTS – DESSERTS

Le Dôme blanc (mousse chocolat blanc et génoise imbibée de sirop de framboise)

Le Dôme blanc (white chocolate mousse, genoise soaked in raspberry syrup)

Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats

OU / or

Bois franc érable (biscuit, mousseline à l'érable, pacanes caramélisées et pâtes d'amandes)

Bois Franc érable (cookie, maple mousse, caramelized pecans and almond paste)

Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats

OU / or

Le royal chocolat (génoise chocolats amandes, mousse au chocolat, ganache chocolat 70%)

Le royal chocolat (chocolate and almond genoise, chocolate mousse and chocolate 70 % genoise)

Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats

OU / or

Miroir passion (mousse aux fruits de la passion)

Miroir passion (passion fruit mousse)

Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats

OU / or

Crème brûlée aux saveurs du moment

Crème brûlée with flavors of the moment

OU / or

Panaché de fruits

Wild berries fruit salad

 *Frio – Artisans du terroir – Québec (vin de dessert / dessert wine)*



Accords mets et vins pour seulement 30\$ par personne

Food and wine pairing for only \$30 per person