

# TABLE D'HÔTE 2018-19

## Entrée incluse

*-Velouté ou soupe aux légumes*

*-Velouté de carotte et gingembre*

*-Plateau de cheddar, crudité et trempette et saucisson ( extra 3,50\$/pers)*

## Plat principal

*-Boeuf braisé à la bière*

*- Suprême de poulet en sauce au vin*

*- Mignon de porc farci aux pommes et sauce à l'oignon caramélisé*

*- Cuisse de canard sauce à l'orange*

*- Filet de sole et sa tapenade aux amandes*

*-Cigare de dinde farci porc et fines herbes, sauce forestière*

*-Blanc de dinde et son chutney aux canneberges, pêche et miel*

*-Blanc de poulet farci asperge et prosciutto*

*-Lasagne du gitan smoked meat de Montréal et pepperoni maison*

*-Cannelloni au veau en sauce rosée et fines herbes*

*- Pavé de saumon laqué moutarde à l'ancienne et sirop d'érable (extra 2,00\$/pers)*

## Accompagnement saladière

*-(2 choix de salade) : César, du chef, Oriental ou fusili aux légumes*

*-Jardinière de légumes chauds*

## Un choix de féculent

*-Riz aux légumes*

*-Pomme de terre en purée au beurre*

*-Pomme de terre en purée à l'ail ( extra 0,25)*

*-Pomme de terre en purée carotte et navet (extra de 0,75¢)*

*-Pomme de terre au four et crème sûre*

*-Pomme de terre farcie de bacon et fromage (extra 2,00\$ )*

*-En ramequin dauphinoise ( extra 2,00\$)*