

TABLE D'HÔTE

Entrée (1 choix)

- Potage (crème de légumes, carotte ou brocoli)
 - Brushetta sur crostini
 - Mixte de légumes crus et cheddar
- Saucisse maison sur verdure sauce dijonnaise

Plat principal (2 choix)

- Fettucini sauce aux fruits de mer
 - Boeuf braisé à la bière
- Blanc de poulet brie, poire et canneberge
- Poulet farci asperge et proscuitto sauce au vin
- Haut de cuisse de poulet sauce général Tao
 - Coq au porc sauce tomate et herbes
- Longe de porc glacé au miel et sauce canneberge
- Mignon de porc sauce aux pommes et oignons caramélisés
 - Mignon de porc brésilien sauce forestière
- Lasagne du gitan smoked meat de Montréal et pepperoni maison

Accompagnement saladière

- (2 choix de salade) : César, du chef, Oriental ou pâtes

Inclus la jardinière de légumes chauds

Féculent (1 choix)

- Riz aux légumes
- Pomme de terre grelot beurre et fines herbes
 - Pomme de terre en purée au beurre
 - Pomme de terre au four et crème sure
- Pomme de terre en purée carotte et navet (extra 0,50\$/pers.)
- Pomme de terre farcie de bacon et fromage (extra 2,00\$/pers.)
 - En ramequin dauphinoise (extra 2,00\$/pers.)