



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Potage de courge, Gré des champs

Salade d'endives

Cheddar Avonlea, noisettes, vinaigrette au vin jaune

Carottes rôties

Mozzarella de Bufflonne, sauce ravigote

Tartare de boeuf

Émulsion au huître, craquelin

Truite confite

Pomme de terre, sauce gribiche

PLATS

Tartine au champignon 38\$

Louis d'or, laitue

Cavatelli 40\$

Clos des roches, poivre noir

Confit de canard 42\$

Lardons, haricots blancs

Poisson selon l'arrivage 44\$

Légumes pot-au-feu

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Côte de porcelet 50\$ | Entrecôte de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Potage de courge, Gré des champs

Salade d'endives

Cheddar Avonlea, noisettes, vinaigrette au vin jaune

Carottes rôties

Mozzarella de Bufflonne, sauce ravigote

Tartare de boeuf

Émulsion au huître, craquelin

Truite confite

Pomme de terre, sauce gribiche

PLATS

Tartine au champignon 38\$

Louis d'or, laitue

Cavatelli 40\$

Clos des roches, poivre noir

Confit de canard 42\$

Lardons, haricots blancs

Poisson selon l'arrivage 44\$

Légumes pot-au-feu

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Côte de porcelet 50\$ | Entrecôte de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif