



MENU DES FÊTES

OFFERT À PARTIR DE 17 H

LES ENTRÉES

CREVETTES POPCORN, SAUCE AU MIEL ET CITRON (10\$)

OU

FOUGASSE AU SAUCISSON DU « FOU DU COCHON », FROMAGE « BÊTE À SÉGUIN DE L'ISLE » ET PURÉE DE POIRE AU PIMENT D'ESPELETTE (12\$)

OU

FOIE GRAS PRESSÉ AU PAMPLEMOUSSE CONFIT ET GELÉE DE CAMERISE (18\$)
(EXTRA TABLE D'HÔTE 7\$)

VELOUTÉ DE NOS MARMITES
(INCLUS AVEC LES PRINCIPAUX)

OU

SOUPE AUX POISSONS (EXTRA 4.00)

LES PRINCIPAUX



FILET DE BŒUF ET NOIX DE PÉTONCLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES (48\$)



TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ET SAFRAN (41\$)



FILET DE ST-PIERRE AUX AMANDES, LAIT DE COCO ET CITRONNELLE (35\$)



BURGER DE CERF DES APPALACHES AU « CURÉ DE L'ISLE » ET
COMPOTÉE DE POIREAUX AUX BLEUETS (24\$)



GRILLADE DE DINDE MARINÉE À LA LIME ET TÉQUILA (20\$)

THÉ, CAFÉ, INFUSION
(INCLUS AVEC LES PRINCIPAUX)

* AJOUTEZ 15\$ À VOTRE PLAT PRINCIPAL ET OBTENEZ UNE ENTRÉE AU CHOIX
AINSI QU'UN SAVOUREUX DESSERT

