



## **Table d'hôte du soir**

*(Servi à la salle à manger entre 18h et 20h30)*

### **1er service - Les entrées froides**

*Rillettes de pintade et tomates confites, salade d' haricots verts à l'huile de piments fumés  
Crevettes cuites au jus d'agrumes et gingembre, buisson de roquette et céleri  
Bison de la Bissonnière saisi, laqué à la bière, croquant au poivre penja  
Chair de crabe de la Côte Nord aux pistaches, salsa de poivrons et oignons verts  
Torchon de foie gras de canard à l'alcool de pomme et canneberge du Québec*

### **2e service - Les entrées chaudes**

*Potage champêtre de l'Aubergiste  
Poêlée de champignons et légumineuses au pesto, parfumée à l'huile de truffes  
Saumon juste cuit au balsamique et à la mélasse  
Côte d'agneau, compote aux figues et cerises de terre  
Le traditionnel foie gras de canard saisi, cake aux épices, sirop de mûres (supp : 15,95\$)*

### **3e service - Les plats principaux**

|   |         |
|---|---------|
| <i>Truite de St-Alexis des Monts en feuilleté, légumes croquants, émulsion au curcuma</i>       | 36.95\$ |
| <i>Ris de veau de nos régions et vermicelle à l'ail rôti, endive, rapini, caramel d'érable</i>  | 38.95\$ |
| <i>Magret de canard mulard, friture de poireau, réduction à la coriandre, poêlée d'asperges</i> | 41.95\$ |
| <i>Saisi de pétoncles, polenta à l'Espelette, poêlée d'haricots fins, sauce aux mollusques</i>  | 42.95\$ |
| <i>Médailles de veau de lait, sauce au fromage de chèvre, purée de carottes, racine de taro</i> | 43.95\$ |
| <i>Filet de bœuf Angus, jus corsé au vin rouge, panais, pommes de terre rattes sautées</i>      | 44.95\$ |
| <i>Longe de wapiti de Ste-Perpétue, sauce aux épices à marinade, graines de sarrasin</i>        | 46.95\$ |

### **Service de fromages fins**

*Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. \$15.95)*

### **4e service - Les desserts**

*Crêpes en pâte d'amande, écorces d'oranges confites, sorbet au pamplemousse  
Délice au chocolat et framboise, tuile au grué de cacao  
Verrine aux pacanes et noisettes, mousse au fromage, crème à l'alcool de Frangelico  
Profiteroles revisitées au yogourt et vanille en gousse  
Inspiration de notre pâtissière*

### **5e service - Les digestifs**

*Mignardises  
Café, thé, tisane  
Espresso (supp. 3.25), cappuccino (supp. 4.00\$)  
Fin digestif: eau-de-vie, liqueur ou crème à partir de 5.25\$*

**4 services** 1 entrée froide **ou** chaude

**5 services** 1 entrée froide **et** chaude (suppl. 8.00\$)