



## DÎNER FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE, 12 MAI 2019

### ENTRÉES FROIDES

Saumon de l'Atlantique fumé à notre façon, huile vierge  
Salade de betteraves rouges, chorizo et fromage à la crème  
Prosciutto, laque à la bière du Trou du diable, micro-pousses de Charette

---

### ENTRÉES CHAUDES

Potage de carottes, friture de panais  
Bruschetta au fromage cheddar et oignons verts  
Feuilleté de porc confit et oignons à l'huile au basilic

---

### LA PAUSE

Le granité à la façon du Chef, Alain Pénot

---

### PLATS PRINCIPAUX

Fusilli trois couleurs, sauce au vin blanc, bacon séché  
Côtes levées au barbecue, buisson de fines laitues et tomates cerise  
Filet de truite saumonée, émulsion froide à la mangue, riz sauvage  
Suprême de volaille du Québec, sauce hoisin, pommes de terre rôties

---

### DESSERTS

Salade de fruits, croquant au cacao et avoine  
Crumble aux amandes et poires caramélisées  
Brownie au chocolat noir, banane au rhum et caramel salé

Café, thé, tisane

36.00\$

Taxes et service en sus

(17.00\$ enfants de 5 à 12 ans, moins de 5 ans gratuit)