



Menu repas spectacle

71,50\$ /pers. + taxes et services (billet inclus)

ENTRÉES

Courgette grillée, marinade aux condiments, paillot de chèvre et chips aux épices maison
Rillettes de porc et canard, chutney de canneberge, servi avec 2 gros croûtons à l'huile d'olive
Pépites de saumon laqué soya-érable, mousseline de betterave et salade croquante de fenouil
(supplément de 5,25\$)

POTAGE

Inspiration du jour

PLATS PRINCIPAUX

Pâtes aux saucisses maison et brocoli, sauce rosée aux herbes italiennes
Médallions de coq au porc, sauce aigre-douce maison aux épices
Filet de tilapia au vin blanc, sauce crémeuse au safran
Steak-frites de boeuf mariné aux fines herbes, cuit sous-vide et servi médium, accompagné de
frites maison et de salade mesclun (supplément de 7\$)

Le coq au porc et le poisson sont servis avec les légumes du moment, sélectionnés avec soin selon les arrivages

DESSERT

Délice de notre pâtissier Yvon