



Menu Hivernal

Potage

Potage du marché

Entrées

Fondant de raclette Griffon de Noyan sur poires

Cassolette d'escargots gratinés 1608

Joue de porc confit et polenta croustillante

Raviolis à la courge et amaretti sauce au beurre noisette et sauge

Crème brûlée au foie gras de canard du Lac Brome et
petit pain d'épices de l'Apothicaire

Plats principaux

Risotto aux champignons sauvages de Morille Qc et sa tuile de parmesan

Pavé de morue et écailles de chorizo sur une paëlla végétalienne

Osso bucco d'agneau de la Ferme Les Péchés Moutons
sur un écrasé de pommes de terre

Cassoulet de canard confit et sa saucisse à l'orange du Lac Brome

Filet de bœuf AAA à la truffe (+10. Forfait et table d'hôte)

Choix de dessert

Douceur du moment
Café, thé ou infusion

