



# COMME CHEZ SOI

CUISINE GOURMANDE

TABLE D'HÔTE  
*Parfait*

## DU CHAUDRON

Potage du moment

Bisque de homard +5\$

## LES ENTRÉES

Feuilleté d'escargots au bleu

Crevettes d'Argentine en tempura, chutney d'ananas

Rillettes de canard, confiture d'oignons & porto

Tartare de saumon frais & truite fumée de la maison

Fondants de fromage de l'abbaye St-Benoît

Trio dégustation +4\$

## AUX PLATS

Moules marinières

Doré canadien, beurre échalote et basilic

Bavette de bœuf grillée, sauce au bleu

Confit de canard, poires & érable

Jarret d'agneau braisé à la scotch ale de la microbrasserie de Coaticook

Filet mignon AAA, sauce porto +10\$

Carré d'agneau (8 côtes), miel & fines herbes +12\$

## EN FIN

Gâteau au fromage, caramel à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille

Brownies décadent, ganache au chocolat

La trilogie +6\$

— | —  
APPORTEZ VOTRE VIN  
— | —