



Menu forfait

Le menu Forfait est une table d'Hôte que vous créez vous-même à partir du menu à la carte. Cette table d'Hôte est composée, d'un potage ou d'une verdure, suivi d'un choix d'entrées, suivi d'un plat de résistance et pour terminer, du choix d'un délicieux dessert maison. (service inclus.)

Entrées

POTAGE DE DOMINIC

VERDURE Salade mesclun, carottes râpées, chou rouge mariné, vinaigrette maison à la moutarde.

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE BREBIS

Pesto à la fleur d'ail.

GÂTEAU DE BOUDIN NOIR AUX POMMES

Étagé de boudin noir, pommes de terre purée, compotée de pommes maison, sauce ardennaise et *crumble*.

CRAB CAKE MAISON

Rémoulade et mayonnaise épicée.

MACREUSE DE BŒUF FUMÉE ***supplément de 2\$ en forfait

Avec moussaka d'aubergine et huile de piments.

HUITRES (A L'UNITE) 3\$

Vinaigre de vin rouge à l'échalote.

Résistance

LE VÉGÉ: RAVIOLES AUX COURGES

Beurre à la sauge, légumes et tomates.

MAGRET DE CANARD DE MARIEVILLE AUX CERISES DE TERRE

Riz sauvage et légumes.

Demi- inclus

Entier- *supplément de 13\$ en forfait**

CASSOULET DE POISSON ET FRUITS DE MER

Haricots blancs, maquereau, crevettes, pétoncles, moules, chorizo, légumes et coriandre.

MIJOTÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC SUR COURGE À SPAGHETTI

Légumes d'automne.

MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA DE LA BOUCHERIE EUMATIMI ***supplément de 11\$ en forfait

Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques.

Accompagné de pomme de terre duchesse, carpaccio aux deux betteraves et sauce à l'anis.

Desserts

POUDING CHÔMEUR À LA CITROUILLE, GLACE À LA VANILLE

CRÈME BRÛLÉE À LA CAMOMILLE

GÂTEAU MOUSSE ÉRABLE ET AMANDES

DESSERT DU JOUR

BROWNIES, GLACE MAISON AUX ARACHIDES ET CARMEL

