

MENU TABLE D'HÔTE

entrée, plat principal, café et dessert pour 42 \$

Nos entrées

Crème de légumes du jardin estival **8 \$ à la carte**

Salade César, cœur de romaine, bacon, parmesan Reggiano **12 \$ à la carte**

Salade asiatique, épinards, mandarines, fromage de chèvre, fraises, poivrons, oignons rouges, amandes effilées, vinaigrette et suprême de poulet grillé **18 \$ à la carte**

Power Poke, crevettes, saumon, riz, carottes râpées, laitue iceberg, concombres, edamames, poivrons rouges, oignons verts, mangues, gingembre mariné, graines de sésame grillées, et mayonnaise épicée **18 \$ à la carte**

Nos plats principaux

Pâtes au poulet, sauce poivrons rouges grillés **25 \$ à la carte**

Chili végétarien, crème sûre, pita et coriande fraîche **25 \$ à la carte**

Poisson du moment, sauce vierge, farandole de légumes de saison **30 \$ à la carte**

Steak et frites **30 \$ à la carte**

Médaille de filet de porc Nagano, sauce aux champignons et lardons **30 \$ à la carte**

Poitrine de canard du Lac Brome, chutney à l'ananas, pommes de terre et légumes du marché **35 \$ à la carte**
extra de 5\$ en table d'hôte

Nos desserts

Dessert (choix du chef) **9 \$**

Crème brûlée parfumée au Coureur des bois **9 \$ à la carte**

Thé ou café **2 \$ à la carte**



Frais de service de 15% et taxes en sus /
Les prix sont sujets à changement sans préavis