

Menu 5 à 7 services
Apportez votre vin
A partir de 52\$/pers

🌸 L'heureux départ 🌸

Tapas de chez nous 🍷



Potage ou salade du jardin et pains Hortensia 🍷

🌸 Les entrées 🌸

(1 choix par groupe, 2 choix si plus de 14 pers.)

Aumônière de foie de lapin à la crème 🍷

Pastilla de faisán 🍷

Feuilleté de truite et veau, sauce à l'érable



Pause glacée digestive (+4\$)

🌸 L'aventure 🌸

(1 choix par groupe, 2 choix si plus de 14 pers.)

Lapin sauce moutarde 🍷

Magret de canard, sauce aux bleuets

Mignon de porc en croûte, sauce aux cerises de terre

Pavé de saumon, sauce échalotes NOUVEAUTÉ

Volaille farcie aux abricots

🌸 Fromages régionaux 🌸

(Sur commande)

Trois Fromages de la Table ronde servis avec gelées maison et fruits (+8\$)

🌸 L'arrivée à destination 🌸

(1 choix par groupe)

Gâteau moka et mousse d'amandes

Crêpes fines farcies aux pommes, coulis de caramel 🍷

Marquise au chocolat sur crème anglaise

Gourmandises

Thé, café, infusion

- ♥ **Provient de notre élevage ou du jardin, mets classique de la maison et coup de cœur de la clientèle**

Menu Régional St-Valentin 2012
5 à 7 services, servi les 11 et 14 fév.
Apportez votre vin

🌸 L'heureux départ 🌸

Bouchées d'amour



Duo de potage rouge et blanc
Petits pains Hortensia

🌸 Les entrées 🌸

(Une de chaque par couple)

NOUVEAUTÉS

Carpaccio de Bœuf Highland
de la ferme Museaux d'Écosse

et

Gravlax de saumon

Souffçon d'érable



Pause glacée digestive (+4\$)

🌸 L'aventure 🌸

(Un mets de chaque par couple)

Cuisse de pintade confite
Sauce pomme-érable et romarin

ou

Cailles désossées en brochette,
Marinade exotique

🌸 Fromages régionaux 🌸

(sur commande)

Trois Fromages servis avec fruits
des Fromagiers de la Table Ronde (+8\$)

🌸 L'arrivée à destination 🌸

Péché double chocolat, sur crème anglaise

Gourmandises

Thé, café, infusion

A partir de 105\$ pour 2

Veillez noter que les taxes (tps-tvq) et le service (15%) sont en sus.