

MENU TABLE D'HÔTE - CUISINE DU MARCHÉ

20 MARS 2018 – SOIR

Menu

Entrées

Crevettes blanches en ceviche

Ou

Tataki de bison

Ou

Poutine de légumes racines au deux fromages

Ou

Gnocchis de betteraves, espuma de fromage chèvre

Potages

Chaudrée d'oursinade à la tomate

Ou

Soupe à l'oignon à la Trois-Pistoles

Plats

Lapin chasseur à la charrue du ruban bleu	24,95\$
Aiguillettes de canard, pommes et érable	25,95\$
Couronne d'agneau rôti aux effluves de Porto et bleuets	27,95\$
Médaille de cerf rougeau, foie gras et cake de crabe des neiges	28,95\$

Desserts

Flan à l'érable et sa barbe à papa, coulis de sureau

Ou

Sensation de fraise et rhubarbe