



Menu Midi

Notre table d'hôte du midi (14\$ à 18\$) change régulièrement selon les saisons, la disponibilité des produits et l'inspiration du Chef.

Ce menu est à titre d'exemple seulement.

*Le prix de chaque plat inclus
un bar à salades à volonté,
le potage, pains rustiques et banniques,
un dessert du jour et café, thé ou infusion*



<i>Bar à salades (repas)</i>	<i>14 \$</i>
<i>Fazzolettis farcis au prosciutto et ricotta, au jus de viande et herbes</i>	<i>15 \$</i>
<i>Poulet de Cornouailles et sa farce au jus de volaille au porto</i>	<i>16\$</i>
<i>Saucisses de gibiers au caramel de bière</i>	<i>16\$</i>
<i>Rôti de palette braisé à la noire de Chambly</i>	<i>17\$</i>
<i>Ragoût de cerf à la gelée de cèdre et « Maudite »</i>	<i>17\$</i>
<i>Filet de Tilapia, sauce safranée</i>	<i>17\$</i>
<i>Onglet de bœuf, sauce aux poivres et Trois-Pistoles</i>	<i>18\$</i>



*Un rendez-vous avec le plaisir du goût
et l'harmonie des saveurs*