



**TABLES
D'HÔTE**
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Carpaccio de bœuf

Roquette, câpres frits, copeaux de parmesan, mayonnaise à la truffe maison
ou

Crevettes flambées au cognac

Sauce crémeuse à l'estragon
ou

Dumplings frits au poulet ou végétarien

Choux nappa, gingembre, sésame, ciboulette, carottes, sauce teriyaki maison

Trou normand

Sorbet citron/framboise et gin

Repas

Tataki de thon

Croute de sésame, sauce aux arachides, wakame
ou

Joue de bœuf

Sauce bordelaise, légumes, purée de pommes de terre truffée
ou

Raviolis aux champignons sauvages

Sauce au vin blanc, noix de pin torréfiées, infusion de basilic, mousse à la betterave, le tout parsemé de copeaux de parmesan

Dessert

Tartelette chocolat blanc

Coulis fruits rouges
ou

Crème brûlée

Coureur des bois érable et bleuets

Bon Appétit!

