



## MENU DU SOIR

Prenez part à une expérience culinaire complète avec notre menu du soir! Vous pouvez opter pour la formule à la carte ou profiter de notre table d'hôte.

Notre table d'hôte trois services vous invite à savourer une sélection soignée de mets préparés avec des ingrédients frais provenant principalement de la région. Elle comprend une soupe ou une salade pour commencer, suivie d'une entrée savoureuse au choix et finalement, de l'un de nos succulents plats principaux. Une infusion, un thé ou un café régulier est également inclus.

Notre équipe porte une attention particulière aux allergènes, mais nous ne pouvons malheureusement en garantir l'absence totale en raison de la contamination croisée.

**SG** : sans gluten, **SL** : sans lactose, **VG** : végétarien, **VÉGANE** : végétalien

## ENTRÉES

[Prix à la carte](#) | [Prix en table d'hôte](#)

Soupe du moment (SG, VG)	8 \$   Inclus
Laitue et vinaigrette, légumes croquants (VÉGANE, SL, SG)	8 \$   Inclus
Salade de légumes tièdes rôtis, purée de courge butternut, vinaigrette à l'érable	15 \$   Inclus
Cappuccino de moules au cari, salade de moules aux noisettes, crème semi-montée	17 \$   Inclus
Gravlax de saumon, crème sure, tartare de betterave, avocat, pommes Granny Smith et betteraves marinées	18 \$   Inclus
Pieuvre, émulsion de crabe, champignons de la ferme Mycep	18 \$   Inclus
Pastilla de bœuf confit, jus de veau aux cinq épices, mesclun	20 \$   +1
Foie gras poêlé, compoté d'agrumes, salade de fruits sec, jus de viande	26 \$   +7
Huîtres de la côte Est gratinées (6)	27 \$   +8

## PLATS PRINCIPAUX

[Prix à la carte](#) | [Prix en table d'hôte](#)

Pâtes fraîches Alpha all'arrabbiata	28 \$   49 \$
-------------------------------------	---------------

Risotto aux champignons en déclinaison, copeaux de fromage Alfred le Fermier	32 \$   53 \$
Tartare de bœuf classique, servi avec frites maison	34 \$   55 \$
Suprême de poulet, salsifis, panais, jus au bacon	35 \$   56 \$
Cuisse de canard confite, pommes de terre Gabrielle, haricots et sauce périgourdine	39 \$   60 \$
Pavé de foie de veau de lait servi rosé, échalotes caramélisées, bacon, pommes de terre grelots, légumes poêlés, jus de veau (SG)	41 \$   62 \$
Morue pochée, jardinière de légumes, sauce aux crustacés et safran	42 \$   63 \$
Pavé de flétan, purée de topinambours, légumes d'hiver, jus de viande	44 \$   65 \$
Filet de bœuf, purée de pommes de terre, carottes au beurre, jus de veau	66 \$   87 \$

## DESSERTS

Poire Belle-Hélène : sauce au chocolat, crème chantilly, amandes caramélisées et biscuit au chocolat (SG)	8 \$
Gâteau Forêt-Noire revisité (SG)	10 \$
Pavlova exotique : émulsion de noix de coco, compotée de banane, fruit de la passion, mangue et ananas (SG)	10 \$
Biscuit roulé à la pistache et fleur d'oranger	10 \$
Assiette de fromages de l'Estrie, selon la sélection du jour	17 \$