



Resto Les Dauphines

Menu dégustation

Jeudi, vendredi et samedi soirs, 45 \$

Mettant en vedette les produits du terroir, ce menu comprend trois entrées, un plat et un dessert.

~ Entrées ~

Bouchées surprises

Pot de champignons sauvages et Saint-Paulin

Ballotine de foie gras sur fraises à la lavande

~ Plats de résistance ~

Magret de canard de Carignan et purée de courge Butternut aux bleuets du Lac-Saint-Jean

Croustillant d'agneau de Saint-Lambert-de-Lauzon et mousseline de chou-fleur

Filet de veau de La Plaine au pesto de roquette et pommes de terre salardaises
(supplément de 5 \$)

Duo de poissons au beurre blanc à l'aneth et riz pilaf
(filets de truite et de basa)

Bavette de bison sauce poivrade et ratatouille grillée

~ Desserts ~

Fondant au chocolat

Crème brûlée

Autre menu offert



Resto Les Dauphines

“Dégustation” Menu

Thursday, Friday and Saturday evenings, \$45

This menu, featuring local products,
includes three starters, one main course, and one dessert.

~ Starters ~

Surprise Bites

Wild mushrooms jar with Saint-Paulin cheese

Ballotine of foie gras over lavender-scented strawberries

~ Main Courses ~

Duck magret from Carignan and Butternut squash purée with blueberries from Lac-Saint-Jean

Crusty roast lamb from Saint-Lambert-de-Lauzon and cauliflower fine mousse

Veal fillet from La Plaine with arugula pesto and Salardaise potatoes
(\$5 extra)

Fish duet with dilled beurre blanc and rice pilaf
(trout and basa fillets)

Bison flank steak with pepper sauce and grilled ratatouille

~ Desserts ~

Chocolate fondant

Crème brûlée

Other menu available