

Menu planchettes automne 2013

3 services - 50\$, taxes et services inclus

1ère planchette : Entrées

Deux huîtres de Shippagan
&
Gravlax de saumon de l'Atlantique au thé fumé
&
Pétoncles Princesse de la péninsule acadienne
ou
Céviché de pétoncles du Maine

2e planchette : Plats principaux

Brochette de bavette de bison de la ferme Taekwana,
topinambours de Sainte-Brigitte rôtis

Pot de champignons sauvages et escargots gratinés au Saint-Maure
cendré de Chaput

Pilon de canard confit de Carignan, filet de sirop d'érable de Saint-
Brigitte, salade tiède liégeoise

3e planchette : Trilogie de dessert

Gâteau au fromage la Rose Blanche
Pudding au pain, caramel d'érable chaud
Sorbet maison



SCM

Bar à bouchées
