



### *Entrées*

Saumon fumé à l'auberge, beurre blanc au vinaigre d'érable,  
buisson de poireaux frits

Terrine de lapin au vin blanc, chutney aux pommes et canneberges,  
bouquet de mesclun

Escalope de foie gras poêlé aux pommes caramélisées et cidre de glace  
100g EXTRA - 20\$

### *Potage du moment*

### *Plats principaux*

Carré d'agneau de l'Orée des champs, rôti en croûte d'épices  
et son jus à l'ail - 92\$

Thon rouge grillé aux épices japonaises, légumes sautés au wok,  
échalotes confites à l'huile de sésame - 85\$

Magret de canard poêlé au vinaigre de framboise et moutarde de Meaux - 75\$

Noix de ris de veau aux shiitakes et porto blanc - 85\$

Cassoulet disponible sur réservation - 55.00\$  
(Table d'hôte: Potage, cassoulet, salade, dessert et café )

### *Dessert du chef*

### *Assiette de fromages fins*

Fromages du Québec (3 morceaux) - 16.00\$

Le prix indiqué au plat principal comprend: entrée, potage, plat principal,  
dessert, thé ou café

Vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire? N'hésitez pas à le mentionner

