

## Table d'hôte du soir

### Les entrées

-Profiterole farci à la pomme, poire, coulis de trilogie de fromage de chez nous.

-La gourmandise du jour

-Terrine du bistro et sa compote du moment

-Tataki de bœuf aux épices, caramel de balsamique, érable et porto, salade de roquette et cresson, copeaux de parmesan (Supplément 10\$)

### Le potage du jour

### Plats principaux

-Pâtes du jour	26 \$
-Moules et frites	27 \$
-Prise du pêcheur, selon l'arrivage	\$\$
-Sauté de crevettes (7), salsa de tomates multicolores des serres Cossetti et poivrons grillés, guacamole épicée	36 \$
-Ris de veau poêlé, noix de Grenoble caramélisés à l'érable, Frangélico et tamarin	37 \$
-Suprême de pintade La Sabinoise, mousseline de pommes, cidre Cryo et foie gras, sauce crème au brie de Portneuf	38 \$
-Filet mignon de bœuf grillé (8oz), sauce aux deux moutardes, cinq poivres et Brandy	41 \$
-Carré d'agneau (7 côtes) en croûte de champignons sauvages, réduction de vin rouge à l'ail confit et romarin frais	45 \$

Assiette de fromage de La Vallée 5\$

Crème brûlée au foie gras, cidre de pommes et sucre d'érable 10\$

*Dessert du jour* (supplément de 2\$)

Thé ou café