



Menu Grande Célébration Gastronomique

Soupe du chef ou salade César

Entrée

Chèvre chaud sur croûtons ou Escargots à la Provençale en croûte

Repas principal

- 1) Confit de canard sauce figues et porto servi avec pommes de terre parisienne et légumes sautés
- 2) Escalopes de veau Marsala servies avec riz pilaf et légumes sautés
- 3) Coquille St-Jacques géante servie avec gratin dauphinois

½ Bouteille de Shiraz, Vallée de l'Aconcagua ou de Fumé Blanc, Vallée de Casablanca

Dessert

Vous devez faire un choix dans la liste suivante

Baladin Fruits des champs
Baladin fraises et mousse noisette
Baladin Choco-Framboise
Crème brûlée en tulipe

Café, thé ou tisane

Assiette de fromages fins, raisins et biscotte

53,89 \$

Service et taxes en sus

Possibilité de viande sauvage : lapin, canard, cerf, agneau, veau, cheval, etc.

Valide en tout temps à l'exception du jeudi et vendredi pour un maximum de 40 personnes*

* Détails sur demande