

MENU SOUPER

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES
FORFAIT HIVERNALE ET TUANGO

pain servi sur demande pour panier supplémentaire +3\$



ENTRÉE / STARTERS

INSPIRATION DU CHEF

Entrée concoctée avec nos ingrédients du jour

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

LES PRINCIPAUX / MAIN COURSES

DE LA TERRE / FROM THE LAND

SERVI AVEC SAUCE AU VIN ROUGE,
LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
INFUSÉE AU ROMARIN ET NOIX DE MUSCADE

SERVED WITH RED WINE SAUCE, VEGETABLES OF THE DAY AND FLUFFY MASHED
POTATOES INFUSED WITH ROSEMARY AND NUTMEG

JOUE DE BŒUF BRAISÉE / BRAISED BEEF CHEEK

14h, cuite à basse température /vaccum pack, slow cooked 14h

SUPRÊME DE VOLAILLE / CHICKEN SUPREME

de 'La Ferme des Voltigeurs' cuit à basse température /
from "La Ferme des Voltigeurs", low temperature cooking

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE / BRAISED PORK SHOULDER

grillée, cuisson sous-vide 12h / grilled, vaccum pack cooking 12h

LAPIN À LA MOUTARDE / RABBIT LEG AND MUSTARD SAUCE

sauce crème et moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température /
old fashioned mustard and cream sauce, low temperature cooking

+6

CÔTES LEVÉES DE DOS / BABY BACK PORK RIBS

fumées maison, sauce barbecue / house smoked, BBQ sauce

+4



DE LA MER

BALLOTINE DE LOTTE FORESTIÈRE EN FEUILLE DE NORI

salade tiède de haricots , macédoine de légumes, bouillon de porc fumé
à l'huile de sésame et feuille de riz soufflée

VÉGÉTARIEN / VÉGAN

FALAFELS SAUCE COCO, GINGEMBRE ET BASILIC

pois chiche croquants, sauce vierge basilic et citron, légumes du moment

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

crevettes 8\$, lardons 4\$, sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, chorizo 5\$,
poêlées de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 8\$
saumon fumé 7\$, joue de bœuf 10\$

DESSERT

CRÉATION DE NOTRE PATISSIÈRE

