



# MENU

## POTAGE DU JOUR

\*\*\*

## Entrée (au choix)

### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS

*Composé de pâte feuilletée style vol-au-vent, garnie d'escargots, crème, champignons et ciboulette*

### SALADE TRICOLORE

*Mélange de laitues printanières, fraises, érable, amandes et arachides grillées*

### CÉSAR MAISON

*Quartiers de romaine, vinaigrette maison, chips de proscuitto, croûtons et parmesan*

### TARTARE DE SAUMON

*Saumon frais, jus de citron, aneth, huile et crème salée fouettée*

\*\*\*

## PAUSE GLACÉE

## Repas principal (au choix)

### BAVETTE DE VEAU

*Bavette de veau 8 oz. sauce au poivre vert, crème et échalotes*

### POISSON DU JOUR

### SALADE DE CANARD CONFIT

*Cuisse de canard entière confite, servie sur salade, vinaigrette sésame*

### CONTRE-FILET DE BOEUF

*10 oz. de viande AAA vieillis, sauce au poivre noir*

### CREVETTES POÊLÉES

*Servies en sauce crème et fleur d'ail*

### BLANC DE VOLAILLE

*Poitrine de poulet poêlé, sauce crème et estragon*

\*\*\*

## FROMAGES & MOÛT DE POMME

\*\*\*

## DESSERTS (au choix)

### MASSON DE CITRON

*De style tarte au citron garnie de meringue*

### COUPE ANGÉLUC

*Crème glacée et fruits servis sur coulis de pêches nappés de chocolat*

### PARFAIT : FRAISE OU CAPPUCCINO

*Crème glacée et coulis à la fraise surmontés de crème chantilly*

### POIRE AU PERNOD

*Quartiers de poires poêlées au Pernod servis sur crème glacée*

### CROUSTILLANT AU SUCRE À LA CRÈME

*Base croustillante surmontée de sucre à la crème,  
servie légèrement glacée*

## Café et Thés (au choix)

- Café filtre
- Thé, Vert
- Thé au Jasmin
- Earl Grey