

# TABLE D'HÔTE DU SOIR DU CHEF ALEXANDRE

## SERVICE 1

- Carpaccio de truite fumée des Bobines, oseille sanguine, suprême d'orange, câpres frites et huile d'olive parfumée au basilic frais et zeste de citron

Ou

- Épaule de lapin braisé, purée de carottes fumées et gastrique de Porto

---

## SERVICE 2

- Le potage de l'inspiration du jour

---

## SERVICE 3

- Le retour de la pêche miraculeuse 38,00\$
  - Duo de canard du Duc de Montrichard (cuisse confite et magret grillé)  
jus de veau à la camerise et vin rouge, pommes de terre  
et légumes sautés 46,00\$
  - Ris de veau poêlé, juliennes de pommes flambées au Brandy,  
jus de veau à la moutarde, pommes de terre et légumes sautés 43,00\$
  - Trilogie de la mer : crevettes d'Argentine sautées sur purée de mangue,  
pétoncles poêlés et gel de citron, cuisses de grenouilles grillées servie  
avec risotto et légumes sautés 49,00\$
- 
- Plateau de fromage 7,50\$

Gâteau chocolat et framboises

**Café, thé ou tisane inclus**

