

## MENU ENTRÉES

### Froides et chaudes

	<b>Table d'hôte</b>	<b>À la carte</b>
• Potage de l'inspiration du jour	Inclus	6,50\$
• Salade de betteraves et fenouil, suprêmes d'orange vinaigrette miel et moutarde	Inclus	10,50\$
• Croquette de chèvre en croûte d'amande servie sur purée de courge butternut, pommes et épices d'automne	Inclus	11,75\$
• Feuilleté d'escargots aux champignons et bacon en sauce crémeuse	Inclus	12,00\$
• Poutine à l'effiloché de canard confit, Brie et sauce BBQ maison	+ 3,00\$	13,50\$
• Trio d'huîtres : - Nature / - Rockefeller / -Vinaigrette lime et coriandre	+ 5,00\$	18,00\$
• Fondue 3 fromages (parmesan, Mont St-Benoît et Bleu l'hermite de l'Abbaye St-Benoît-du-lac)	+ 4,50\$	16,75\$
• Calmars frits et coulis de mangue épicée	+ 4,00\$	15,00\$
• Tartare de saumon (pomme, miel, jus de lime et coriandre fraîche)	+ 5,00\$	17,50\$
• Tartare de canard, émulsion froide au paprika fumé et baies d'argousier	N/A	18,50\$