

# TABLE D'HÔTE DU SOIR aux saveurs du terroir

## SERVICE 1

- Endive farcie de mousseline au fromage bleu l'Ermitte de l'Abbaye St-Benoît-du-lac et noix de Grenoble
- Poitrine de canard fumé du lac Brome, beurre de pommes, confit d'oignons à l'argousier et vin blanc sur craquelin

---

## SERVICE 2

- Gravlax de truite "Les Bobines", gastrique de betterave rouge, suprême d'orange sanguine, oseille et câpres frits

---

## SERVICE 3

- Velouté à l'oignon caramélisé, pommes du verger et gingembre

---

## SERVICE 4

- Ballotine de pintade La Sabinoise, farce de foie gras et pommes caramélisées, jus de veau à l'érable et baie d'argousier, gratin de pommes de terre et légumes sautés **49,00\$**
  - Médaille de cert rouge du Québec en croûte de café Fitch Bay, jus corsé au Marsala, écrasé de pommes de terre aux fines herbes fraîches et légumes sautés **53,00\$**
- 
- Plateau de fromages du Québec servis avec craquelins et noix **9,00\$**

Croustillant aux amandes et à l'argousier (avec gluten)  
Brownies au chocolat (sans gluten)

**Café, thé ou tisane inclus**