



# Table d'hôte

## ENTRÉES

Prix/Price

|   |      |
|---|------|
| Potage selon les arrivages maraîcher<br><i>Soup of the day made with fresh local produce</i>  | 4 \$ |
| Salade d'herbes et de fleurs de nos jardins<br><i>Garden salad</i>  | 4 \$ |
| Inspiration<br><i>Chef's choice</i>   | 8 \$ |
| Pétoncles poêlés, purée de betterave, huile de ciboulette, laminaire<br><i>Scallops fried in butter, beet purée, chives oil, sea weed</i>       | 9 \$ |
| Ravioli de crabe, poireaux caramélisés, émulsion aux étamines d'hémérocalle<br><i>Crab ravioli, caramelized leak, daylily's stamen emulsion</i> | 9 \$ |
| Fromage Perle du Littoral, rayon de miel du Vieux Moulin, thym<br><i>Perle du Littoral cheese, honeycomb from the Vieux Moulin, thyme</i>       | 8 \$ |

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

(Ajouter 6 \$ au prix de votre plat principal pour une salade ou un potage, dessert et café ou thé)  
(Add 6\$ to your meal for salad or soup, dessert and coffee or tea)

|   |       |
|---|-------|
| Flétan poêlé, <i>Halibut fried in olive oil</i><br>Moutarde, amarante, fleurs d'ailum, russule orangé, hémérocalle<br><i>Mustard, amaranth, garlic flower, lobster mushroom, daylilly</i> | 16 \$ |
| Maquereau grillé, <i>Grilled Mackerel</i><br>Piments de Métis, pomme de terre, menthe, coriandre, basilic citronné<br><i>Metis Pepper, potatoes, mint, cilantro, lemon basil</i>          | 14 \$ |
| Suprême de canard laqué, <i>Glazed Duck Breast</i><br>Érable, aulne, ciboulette<br><i>Maple, alder, chive</i>   | 17 \$ |
| Flanc de sanglier braisé, <i>Braised Boar</i><br>Bière Pit Caribou, thym, romarin<br><i>Pit Caribou beer, thyme, rosemary</i>   | 15 \$ |
| Bœuf Reford grillé, <i>Grilled Reford Beef</i><br>Tomate, estragon, roquette, glace de viande<br><i>Tomato, tetragon, aragula, meat bouillon</i>  | 16 \$ |