

# Menu table d'hôte 2019

## Entrées

Salade de jeunes épinards et radicchios rôtis garnie de fines tranches de prosciutto et figues, vinaigrette au balsamique.

Saumon de l'Atlantique confit aux herbes salées, caramélisé au sirop d'érable, pommes paille et jeunes pousses en accompagnement.

Confit de canard aux canneberges et oignons caramélisés servis avec ses biscuits à l'avoine.

Salade roquette au fromage de chèvre, noix caramélisées, vinaigrette émulsionnée aux baies.

Boulette de cerf glacée aux herbes, purée de chou-fleur au miel et sa primeur.

## Plats principaux

Médallions de tendre filet de porc servis avec sa sauce à la moutarde crémeuse.

Côte de bœuf AAA cuite lentement sauce constituée de son jus naturel et accompagnements (*extra 2\$*).

Parmentier de bœuf effiloché aux champignons et poireaux et sa réduction de vin rouge.

Duo de saumon de l'Atlantique frais et fumé en flocons accompagné de riz parfumé et de sa sauce hollandaise.

Poitrine de poulet marinée aux épices des Indes, sauté de fèves édamames au bacon.

Fondue chinoise avec bœuf et poulet, bouillon maison au goût de romarin et ail accompagnée de légumes du jour, riz et pommes de terre.

Cuisses confites, bouillon à l'estragon et poêlée de champignons sautés (*extra 2,25 \$*).

## Desserts

Gâteau au fromage à la crème irlandaise

Crème brûlée à la vanille

Shortcake aux fraises

Gâteau amaretto

Baladin au chocolat truffé



*Adulte : 41,50\$ Taxes incluses*

*7 à 11 ans : 14,50\$ Taxes incluses*

*4 à 6 ans : 9,25\$ Taxes incluses*

**citéjoie**