



# TABLE D'HÔTE DU SOIR



## ENTRÉES

Potage du moment (exemple : courge musquée et gingembre, betteraves, chou-fleur)

Salade de betteraves et pommes avec vinaigrette fraises et balsamique

Champignons grillés farcis aux herbes et aux noix

## PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de poulet grillé ..... -5,00 \$

Salade de poulet (légumes et lanières de poitrine de poulet grillée) et vinaigrette maison

Brochette de poulet mariné, miel et moutarde

Truite arc-en-ciel et sauce à l'aneth de la « Ferme Piscicole des Bobines »

Assiette de (2) saucisses servies avec frites maison et légumes (vin blanc et parmesan / Dijon, érable et poivre / italienne douce / cinq poivres) de la ferme « Les Péchés Moutons » et/ou « Viandes Rheintal »

Cuisse de canard confite des « Canards du lac Brome »

Poitrine de poulet farcie au fromage brie

Osso buco de wapiti de la ferme « Le Roy du Cerf » ..... +6,00 \$

Bifteck de surlonge de bœuf Highland du pâturage de la ferme « La Vallée Fleurie »

avec sauce au poivre ..... +5,00 \$

Tournedos de wapiti sauce au poivre de la ferme « Le Roy du Cerf » ..... +7,00 \$

Gigot d'agneau au romain de la ferme « Les Péchés Moutons » ..... + 7,00 \$

## TARIF

Table d'hôte inclut ..... 25,00 \$

- Entrée
- Plat principal (certains avec rabais ou supplément)
- Dessert (au choix du cuisto)
- Boisson non alcoolisée (thé, café ou tisane)

## NOTE

Tous nos plats sont servis avec couscous et légumes.

Le poulet de nos plats provient de la « Ferme des voltigeurs » ou « Volailles aux Grains Dorés ».

**Pourboire et taxes non compris dans les prix indiqués.**

**Le gîte possède un permis d'alcool et la carte des vins est disponible sur demande (le prix de vente est celui de la SAQ plus 12\$).**



# TABLE D'HÔTE DU SOIR

