



## Table d'hôte du soir



### Entrée

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  
Salade verte

### Plat principal

	<u>Prix</u>
Cuisse de poulet servie avec légumes et couscous	18 \$
Brochette de poulet mariné, miel et moutarde servie avec légumes et couscous	20 \$
Hambourgeois à l'agneau servi avec frites maison et salade	21 \$
Poulet en sauce tomate et épices servi avec légumes et couscous	24 \$
Truite arc-en-ciel et sauce à l'aneth, servie avec couscous et légumes	24 \$
Assiette de (2) saucisses servies avec frites maison et légumes (vin blanc et parmesan / Dijon, érable et poivre / italienne douce / cinq poivres)	24 \$
Cuisse de canard confite servie avec couscous et légumes	25 \$
Poitrine de poulet farcie au fromage brie servie avec légumes et couscous	25 \$
Osso buco de wapiti servie avec couscous	30 \$
Bifteck de surlonge de bœuf Highland du pâturage de la ferme « <a href="#">La Vallée Fleurie</a> » de l'Avenir avec sa sauce au poivre servi avec légumes et couscous	30 \$
Tournedos de wapiti sauce au poivre servi avec légumes et couscous	30 \$
Gigot d'agneau au romarin servi avec légumes et couscous	32 \$
Escalope de veau biologique et sauce citronnée à la crème servie avec légumes et couscous	32 \$

**Note** : Le prix des plats principaux ci-haut inclut :

- Entrée;
- Plat principal;
- Dessert (Choix du cuisto);
- Boisson non alcoolisée (thé, café, tisane).

Exemples de choix de desserts :

- Profiteroles aux fraises;
- Crème brûlée;
- Gâteau renversé aux canneberges;
- Gâteau aux carottes;
- Gâteau renversé aux pommes et au miel;
- Mousse à l'érable.

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\$)

**Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués**