



TABLE D'HÔTE DU SOIR



ENTRÉES

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

Salade de betteraves et pommes avec vinaigrette fraises et balsamique

Champignons grillés farcis aux herbes et aux noix

PLATS PRINCIPAUX

Brochette de poulet mariné, miel et moutarde

Truite arc-en-ciel et sauce crème-aneth-citron de la « Ferme piscicole des Bobines »

Suprême de poulet avec sauce fromage brie

Osso buco de bœuf Highland du pâturage de la ferme « La Vallée Fleurie » +6,00 \$

Steak de surlonge ou de ronde de wapiti sauce au poivre..... +7,00 \$

Bifteck de surlonge de bœuf Highland « La Vallée Fleurie » avec sauce au poivre +5,00 \$

Bifteck de surlonge de bœuf Angus/Simmental de la ferme « St-Jean » avec sauce au poivre + 5,00 \$

TARIF

Table d'hôte incluant 35,00 \$

- Entrée
- Plat principal (certains avec 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 ».

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 15\$).