



TABLE D'HÔTE

Choix d'entrée

« Carpaccio de betteraves Ghiogga »

(réduction de cidre de pommes,
mousse de chèvre et coriandre fraîche)

ou

« Crème brûlée de foie gras »

parsemée de fleurs de sel,
brunoise de poires et croûton

« Potage du moment »

« Pizza au prosciutto »

sauce tomate, mozzarella,
prosciutto, fromage à la crème,
tomates fraîches et oignons rouges

25.00 \$

« Pâtes au homard »

chair de homard, concassé de tomates,
oignons verts, huile d'olive, jus de limette
et parmesan légèrement relevé

26.00 \$

« Sauté de canard à l'orange »

aiguillettes de canard sautées dans
une sauce sucrée-salée à l'orange,
servi avec riz jasmin et légumes

27.00 \$

« Filet de truite au basilic »

filet de truite poêlée,
servie avec huile au basilic,
concassé de tomates et
salade de couscous Méditerranéenne

28.00 \$

Café et dessert inclus
Bon appétit !

Spécial pour 2

80.00 \$ (taxes et pourboire en sus)

Bouteille de vin sélectionnée
& 2 tables d'hôte au choix

