

MENU MARIAGE

Entrées:

- Fondue parmesan et coulis de cerise noire
OU
- Rillette de canard et son confit d'oignons
OU
- Gravlax de saumon à l'aneth

Potage:

Potage du moment

Plats principaux:

- Suprême de volaille servi avec manchon, sauce au brie de Portneuf et thym, purée de pommes de terre au cheddar vieilli
- Cuisse de canard, sauce Porto, purée de pommes de terre et patates douces **EXTRA \$**
- Épaule de porc braisée à l'érable, purée du chef
- Pavé de saumon aux agrumes, sauce vierge, purée de légumes et légumes de saison
- Filet mignon de boeuf 7oz grillé, sauce aux poivres, purée de pommes de terre au bacon **EXTRA \$**

Ajoutez 3 crevettes: \$

2 choix de plats: \$