

Menu Ouverture

*Salade d'endives blanches et rouges, courgettes et pommes, au vinaigre balsamique blanc de la **Ferme et Vinaigrerie du Capitaine** et croûton de fromage de chèvre de la **Ferme Audet***

*Feuilleté de bourgots, sauce crème à la fleur d'ail de la **Ferme Ail d'Orléans** et piment Gorria de Charlevoix.*

LA MI-TEMPS

Consommé de volaille, tombée de chou et dumpling maison au porc et crevettes

PLATS PRINCIPAUX

*Filet de grenadier poché, beurre composé aux herbes de **Fines herbes par Daniel**, sur salade tiède de quinoa*

Ou

*Wellington de médaillon de cerf, duxelles de champignons, sauce au vin rouge Village des Entre-Côtes du **Vignoble Isle de Bacchus***

Ou

*Suprême de pintade grillée, poires caramélisées, sauce crème au vin Le Poiré du **Domaine de la Source à Marguerite***

DESSERT

Gâteau mousse aux deux chocolats et orange sanguine

Café, thé ou infusion

49.00\$