



TABLE D'HÔTE 21\$

CHOIX D'ENTRÉES

ESTURGEON FUMÉ DU LAC ST-PIERRE SERVI AVEC BRUSCHETTA ET LAITUE

Smoked Sturgeon from Lac St-Pierre served with Bruchetta and oak Leaf Lettuce

SOUPE DE COURGE RÔTIE AVEC CRÈME SURE ET CIBOULETTE

Roasted Squash soup top with sour cream and chives

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLI SERVI AVEC VEAU BRAISÉ DE LA RÉGION DE LA BEAUCE

Cavatelli with braised veal chuck from the Bauce region

PIZZA BIANCO AVEC PORCHETTA DU QUÉBEC, TOMATES CERISES SÉCHÉES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

Pizza Bianco with Quebec porchetta, sundried cherry tomatoes, aragula and parmigiano shavings

PENNE AVEC AUBERGINE ET RICOTTA, SERVI AVEC UNE SAUCE AUX TOMATES FRAÎCHES

Penne with eggplant, ricotta and a freshly sliced tomato sauce

CHOIX DE DESSERTS

PAN DI SPAGNA SERVI AVEC UNE SAUCE CAMEL ET POMME MACINTOSH DE ROUGEMONT

Vanilla Pan di Spagna served with caramel sauce and Macintosh apples from Rougemont

PIZZA NUTELLA

Nutella Pizza