

# Menu table d'hôte du 1 au 5 septembre

*Mise en bouche*

## *Choix d'entrée*

*Tomates cerise sur vigne saisies, fêta et vinaigrette à l'origan*

*Velouté de chou-fleur, croutons au beurre et  
chips de bettrave rouge*

*Saumon confit et crème sure au miel de lavande*

*Pétoncles poêlés, salsa d'ananas et yogourt au gingembre  
(Extra 3,00\$)*

## *Choix de plat principal*

*Risotto aux crevettes et tombée de tomates aux piments d'Espelette*

*Magret de canard poêlé, légumes du marché et sauce au vinaigre de Banyuls*

*Foie de veau, purée de Yukon Gold, garniture bourguignonne  
et sauce au Carminée*

*Joue de veau braisées, légumes du marché et sauce au vin rouge  
(Extra 6.00\$)*

## *Choix de dessert*

*Semifreddo aux noix de cajou et compote de cerise de terre*

*Glace aux abricots, fromage de chèvre et pain d'épices*

*Crème de chocolat Jivara, compote de banane et chantilly au caramel*

*Café, thé ou infusion*

**29.95\$**

*(Taxes et service en sus)*

*Notre Chef Denis Delarosbil vous souhaite bon appétit!*