



Menu Tournoi d'ouverture 2011

Mise en bouche

Crème de homard, croûton au vieux Cheddar et rouille

*Onglet de bœuf braisé, sauce au porto
ou*

Pavé de loup de mer poêlé, sauce vierge

*Accompagné de pommes de terre Pont-neuf,
tapenade d'olives vertes et tomates cerises mi-confites*

*Fondant au chocolat noir à la Guinness
et sorbet aux fruits rouges*

Thé, café, infusion

22,95\$

(25\$ pour le conjoint non membre)

Taxes et service en sus

******* Le choix entre le bœuf ou le loup de mer *****
doit être fait avant le tournoi**