MENU
Festin d'automne

Du 11 octobre au 1er novembre 2026

L'automne est une saison haute en couleur pour déguster les récoltes
et savourer des plats réconfortants.

Notre brigade a pris un soin minutieux pour réaliser les choix
suivants à partir des meilleurs produits de nos producteurs.

En plus du menu régulier,
vous pouvez choisir parmi la sélection proposée.

Bon appétit !

Entrée

Tartare de cerf aux pommes et canneberges séchées | 28.
Copeaux de fromage Alfred Le Fermier, jeunes pousses, croûtons
(Suppl. de **9.**)

Principal

Roulé de filet de porc à l'ail noir La terre du 9 | 45.
Cuit sous vide, poêlé, carottes nantaises glacées au miel, betteraves marinées,
mousseline de *Yukon Gold*, jus de veau réduit au vin rouge
(Suppl. de **7.** en forfait)

Dessert

Saveurs d'automne | 17.
Poires pochées à l'hydromel, au poivre érable & coureur des bois
des Délices de Brindille, crème d'amandes, glace aux épices

Table d'hôte 4 services

Ajoutez **35.** au prix du plat principal
(entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez **25.** au prix du plat principal
(potage, plat principal et dessert)

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits