

Composez votre menu Table d'hôte pour 9. \$
Ajoutez un potage, le buffet de dessert et un café/thé ou infusion.
Bon Appétit!!!

Entrées

Entrées froides

Salade de légumes et feta 10. \$
Et sa vinaigrette maison

Tatara de saumon d'Atlantique 12. \$
Coriandre et ciboulette

Étagé de crabe des neiges et pétoncles marinés 13. \$
À l'huile de basilic

Trilogie des mers 14. \$
Inspiration du Chef

Entrées chaudes

Moules des Pêcheries Marinard 11. \$
Sauce poulette

Noix de St-Jacques rôties en croûte de sésame 13. \$
Condiment à l'orange

Ris de veau, julienne de poireaux 14. \$
Sauce aux morilles et aux herbes fraîches

Foie gras poêlé, poire caramélisée 16. \$
Sauce au vin d'épices

Potage/Soupe

Soupe aux pois Germaine 7. \$

Potage frais du jour 7. \$



Plats Principaux

Salades repas

Pétoncles grillés tièdes À la ciboulette et à l'orange	26.\$
Cuisse de canard confite tiède Garniture fruitée et vinaigrette	25.\$
Poulet grillé Fruits, pacane, vinaigrette mielleuse	24.\$

Poissons et fruits de mer

Filet de morue grillée Aux courgettes, tomates et à la menthe	24.\$
Saumon de l'Atlantique Sauce au cari	26.\$
Duo de saumon frais et pétoncles Beurre à la moutarde et à la ciboulette	28.\$
Linguettine de fruits de mer Sauce crémeuse au basilic	28.\$
Crevettes géantes et St-Jacques grillés Servis avec risotto à l'aneth et citron	29.\$
Enfilades de St-Jacques grillés Salsa d'herbes et d'ananas	30.\$
Homard poché ou grillé (env.: 1 ½ à 1 ¾ lbs) Choix : beurre à l'ail, beurre basilic ou mayonnaise aromatisée	34.\$
Royal des mers en deux temps Premier temps : trilogie d'entrées froides : inspiration du chef Deuxième temps : Morue, saumon, crevettes, pétoncles, langoustines, moules	39.\$

Viandes et volailles

Blanc de volaille	24.\$
Sauce vin rouge et lardons	
Cuisse de canard confite	26.\$
Sauce au Grand Marnier	
Mignon de porc	28.\$
Aux pommes et aux canneberges	
Filet mignon de bœuf «AAA»	32.\$
Sauce aux champignons forestiers	

Menu Enfants

Demandez à votre serveur les choix disponibles	11.\$
--	-------

Desserts/Fromages

Buffet : Assortiment de petites bouchées, tartes et gâteaux	9.\$
Duo de caprice au fromage et salsa de fruits (supplément de 4.\$ en th)	8.\$
Assiette de fromages et ses fruits (supplément de 4.\$ en th)	10.\$
Dégustation de chocolats et porto (supplément de 7.\$ en th)	11.\$

Boissons

Café, thé, lait ou infusion	3.\$
Thé vert en feuilles	3.\$
Espresso/allongé	3.\$
Cappuccino	3.\$
Espresso glacé	9.\$
Café flambé	11.\$

Menu Dégustation

Assiette de nos fumoirs exclusivité Belle Plage
Produits fumés à l'érable selon une méthode ancestrale



Cappuccino du moment
Garniture de crème fraîche



Foie gras poêlé, poire caramélisée
Sauce au vin d'épices



Granité



St-Jacques grillés
Salsa d'herbes et d'ananas

ou

Filet mignon de bœuf « AAA »
Sauce aux champignons forestiers



Assiette de fromages



Sucrierie du chef



Café, thé ou infusion

65.\$