



Pogo de canard aux canneberges séchées, chutney de courges

Ou

Salade de pommes du gros Pierre (vergé), crumble, vinaigrette d'ail noir et brie la madeleine de la Nouvelle-France (fromagerie)

Ou

Gâteau de crabe à la Louisianaise, perles de ketchup fumé et sauce rémoulade

Ou

Salade d'endives, noix caramélisées et patates douces, chorizo de Scotstown

Haut de surlonge de veau cuit lentement, jus de cuisson aux graines de moutarde, herbes fraîches

Ou

Rizotto au jarret de bœuf braisé au vin rouge et bacon de sanglier

Ou

Crêpes de saumon gratinées aux épices Lo Ré, légumes d'automne

Ou

Pièces de porc de la ferme Lennon, réduction de bière noire, citron caviar, Sarrazin grillé

Notre trilogie de dessert gourmand

Prix 20 \$ par personne