



#1 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Pizzetta sur pâte feuilletée au canard effiloché, légumes et fromage et sauce BBQ

POTAGE

Velouté de courgettes et carottes, soupçon de gingembre frais

PLATS PRINCIPAUX

CHOISIR SEULEMENT DEUX CHOIX PARMIS LES TROIS PROPOSÉS

- a) Poulet général tao sur riz aux légumes
- b) Côtes levées de porc accompagnées de frites et d'une salade du chef
- c) Burger de porc Beurivage à la façon Bouche Bée (laitue, bacon croustillant et sauce côtes levées maison), accompagné de frites sel et poivre et d'une salade César

DESSERT

Gâteau au sirop d'érable

Café, thé, tisane

37,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus

Septembre 2022



2 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Won ton de porc, sauce au prune et citrouille, salade de légumes et vinaigrette maison

POTAGE

Crème de carotte, fenouils et tombée de poireaux grillés

PLATS PRINCIPAUX

a) Pot en pot des Îles de la Madeleine à la façon Bouche Bée

b) Escalope de poulet, sauce aux champignons à la crème, accompagnée de riz aux légumes et d'une salade du chef

DESSERT

Petit pot Masson du chômeur à l'érable

Café, thé, tisane

39,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



3 – TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Tagliatelles, sauce veloutée aux asperges et parmesan
- b) Rouleaux frits d'effiloché de porc, sauce balsamique et érable

POTAGE

Crème du potager

PLATS PRINCIPAUX

- a) Ballotine de poulet farcie aux légumes, sauce crémeuse au fromage Bergeron, accompagné de riz aux légumes et d'une salade du chef
- b) Longe de porc, sauce au beurre de pommes, légumes de saison et pommes de terre grillées

DESSERT

Éclair à la crème pâtissière au citron, chocolat blanc et zestes de citron confits

Café, thé, tisane

44,75\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



4 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Croquette de fromage, sauce au moût de pommes
- b) Verrine de crevettes, pétoncles et melons d'eau

POTAGE

Velouté de choux-fleurs

PLATS PRINCIPAUX

- a) Filet de porc du Breton, sauce au porto et canneberges, accompagné de légumes de saison et de pommes de terre
- b) Pavé de saumon, salsa de maïs et mangue, sauce crémeuse au vin blanc, accompagné de riz aux légumes et d'une salade du chef

DESSERT

Tiramisu maison

Café, thé, tisane

46,50\$

Enfant de 11 ans et moins : 16,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



5 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Tartare de betteraves au bacon, pommes et pacanes rôties à l'érable
- b) Fondant de brie, caramel à la bière et poire pochée

//////////

POTAGE

Crème de brocolis, choux-fleurs et citrouilles rôties au miel

//////////

PLATS PRINCIPAUX

- a) Poitrine de poulet farcie au filet de porc mariné, sauce au cidre de pommes, accompagnée de pommes de terre du chef et de légumes
- b) Filet mignon, sauce vin rouge et grains de poivre, accompagné de pommes de terre du chef et de légumes

//////////

DESSERT

Choux à la crème pâtissière à l'érable

//////////

Café, thé, tisane

48,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 17,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



6 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Planche de fromage Bergeron, rilette de lapin, croûtons, fruits et saucisse maison de porc
Beaurivage
- b) Crabe cake, mayonnaise citronnée et salade

.....

POTAGE

Crème de rutabaga aux poires et croûtons gratinés au Louis Cyr

.....

PLATS PRINCIPAUX

- a) Carré de porc mariné, sauce à l'Acérum du Domaine Small, légumes de saison et pommes
de terre du chef
- b) Bavette de bœuf, sauce vin rouge aux baies de genièvre, légumes de saison et pommes de
terre du chef

.....

DESSERT

Roulé au fromage, pommes confites, caramel et pacanes grillées

.....

Café, thé, tisane

48,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 17,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



7 -TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Feuilleté de canard aux poires et pommes à la cardamome
- b) Grilled cheese maison aux trois fromages Bergeron et salade de pommes vertes

POTAGE

Velouté de courge butternut et ses amandes grillées

PLATS PRINCIPAUX

- a) Suprême de poulet à la bière blanche et moutarde de Dijon, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Braisé de joue de porc à la bière rousse (Völuspa, Miellerie St-Patrice), légumes de saison et pommes de terre du chef

DESSERT DU CHEF

Tartelette au sirop d'érable et crème anglaise à la vanille

Café, thé et tisane

49,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 18,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



8 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Rillettes de canard, marmelade de carotte à l'orange
- b) Accras de poulet frit à la bière blanche

POTAGE

Crème d'oignons à la bière brune

PLATS PRINCIPAUX

- a) Ravioli maison au lapin et foie gras
- b) Faux filet au jus corsé, sauce au porto et grains de poivre, légumes de saison et pommes de terre du chef

DESSERT

Gâteau aux carottes et sauce crémeuse au rhum brun

Café, thé, tisane

55,00\$

Enfant de 11 ans et moins : 19,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



9 - TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Ravioli au canard et sa sauce au grand Marnier
- b) Tartare de pétoncles et pommes grenades

POTAGE

Velouté de poireaux du Potager Therrien

PLATS PRINCIPAUX

- a) Bœuf Wellington, sauce au Whiskey, légumes de saison et pommes de terre du chef
- b) Linguine à la bisque de homard et pétoncles citronnées aux herbes

DESSERT

Gâteau mousse aux framboises et chocolat blanc

Café, thé, tisane

65,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 22,95\$

Taxes et pourboire non-inclus



#10- TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

- a) Salade de crevettes et mayonnaise citronnée
- b) Tataki de bœuf aux champignons de Paris et à la fleur de sel

POTAGE

Crème de maïs et bacon

PLATS PRINCIPAUX

- a) Joue de bœuf sauce bordelaise, purée de légumes racines et pommes de terre du chef
- b) Magret de canard Goulu, sauce au caramel et fonde de canard, pommes de terre du chef et légumes

DESSERT

Tartelette au beurre, poires confites et fromage Mascarpone

Café, thé, tisane

65,95\$

Enfant de 11 ans et moins : 22,95\$

Taxes et pourboire non-inclus