

*Le Fleuron (restaurant et salle de réception)*

*Table d'Hôte du Midi*

*Velouté jardinier aux fines herbes*

\*\*\*

*Entrées (5.95\$ à 8.95\$)*

*Chiffonnade de jeunes pousses aux crevettes, vinaigrette à l'orange et à la lime*

*Saumon du fumoir à l'érable et à l'Armagnac*

*Rillettes de Lapin aux noix et confit d'oignons aux figues*

*Panaché de laitues tièdes au fromage de chèvre et aux noix grillées*

\*\*\*

*Mignonnettes de Veau flambées au Cognac, sauce au poivre vert*

*Paupiette de Faisan farcie à la mangue, émulsion aux framboises sauvages*

*Filet de Truite saumonée, crémeuse au beurre de ciboulette*

*Cuisse de Canard confite, coulis à la Clémentine de Napoléon*

*Rognon de veau à l'émincé de pommes et*

*au Calvados Médaillon de Cerf rouge aux mûres et au Brandy*

*Porte-feuilles de pâtes fraîches aux crevettes, rosées à la fleur de basilic*

\*\*\*

*12.95\$ à 17.95\$*