

*Le Fleuron (restaurant et salle de réception)*

*Table d'Hôte du Soir*

*Crème maraîchère aux herbes fraîches*

\*\*\*

*Entrées (7.95\$ à 14.95\$)*

\*\*\*

*Fruite du fumoir à l'orange et à l'anis et ses pointes d'asperges*

*Terrine de Wapiti aux griottes & sa chiffonnade*

*Baluchon de Canard confit à la fleur de thym, coulis d'agrumes et basilic*

*Pêtoncles fumés à la framboise sur lit de verdure, coulis aux abricots*

*Feuilleté de Ris de Veau aux pleurotes poivrés et au Vieux-Porto*

*Escalope de Foie gras aux pommes caramélisées et à l'érable*

\*\*\*

*Longe de Veau de lait aux raisins blonds et Muscat*

*Cuisseau de Pintade fermière farci de gibier, sauce aux fruits des champs*

*Accolade de Crevettes et de Pêtoncles aux poivrons et aux tomates confites*

*Mignon de Bœuf flambé au Brandy et son fondant de Brie*

*Langoustines aux herbes de Provence et farzoletti farci de homard*

*Magret de Canard de Barbarie aux canneberges et Sauternes*

*Carré d'Agneau et son jus à la fleur de menthe poivrée*

*Médailon d'Autruche au miel de trèfle à la Poire Williams*

*Filet de Saumon et ses perles de la mer, crème fleurette à l'anis étoilée et au Pernod*

*Duo de Pâtes fraîches farcies de Cerf et de Caribou, crémeuse rosée aux fines herbes*

*Ris de Veau poêlé, concassé de pleurotes et de Portobello*

\*\*\*

*Douceurs du Pâtissier*

\*\*\*

*22.95\$ à 29.95\$*