

Menus mariage :

Apéros et vins :

Bouchées (5 par personne) 9 \$ p.pers
Chaudes, froides, sushis, makis...

Mousseux :

Blanquette de Limoux 4.25 \$ le verre ++

Mousseux standard 3.95 \$ le verre ++

Vin rouge ou blanc (cuvée La Bastide-
un excellent choix) 27.95 \$ la bouteille
environ 6 personnes par bouteille



Terrine de gibier et ses confitures de primeurs
Verdurette de saison aux noisettes , agrumes et avocat
Croustillant de chèvre doux au chutney de poires en
feuille de riz (chaud)

Tartare de truite à l'huile d'olive extra vierge et jeunes pousses + 1 \$
Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et pousses de moutarde + 3 \$
Tomate farcie à l'épaule d'agneau et ail rôti + 3 \$

/

Potage du moment

/

Médaille de porc aux pruneaux et miel de lavande
25.95 \$

Suprême de poulet fermier à la moutarde et estragon
25.95 \$

Dos de saumon cuit à l'unilatérale au coulis de poivrons
rouges et jus de fruits de mer 26.95 \$

Filet mignon de bœuf grillé, réduction de cabernet
sauvignon aux bleuets 28.95 \$

Fricassée de doré aux jeunes poireaux et tartelette
provençale 28.95 \$

Médaille de cerf marqué sur le grill, jus de poires et
glace de vin rouge 30.95 \$

/

Décroche moi la lune Mon Amour !
(décadent moëlleux chocolat au noir aux écorces d'oranges
confites et biscuit parliné)

Notre spécialité pour les mariages)

Ou votre gâteau – 2.50 \$

/

Thé ou café