

# Table d'hôte Gastronomique

Complete dinner

*Tartare de saumon, salsa de mangues, poivrons et avocat*

Salmon tartar with mango, bell peppers and avocado salsa

*Trio de Hors d'œuvre avec bruschetta*

Trio of hors d'oeuvre with bruschetta

*Farfalle à la tomate fraîche et basilic*

Farfalle with fresh tomato and basil



*Potage du Moment*

Today soup



*Suprême de poulet de grain farci aux pointes d'asperges et brie* 39\$

Corn-fed chicken breast stuffed with asparagus tips and Brie cheese

*Filet de saumon en croûte de sésame, fenouil confit et  
crème de gingembre* 40\$

Salmon filet in sesame crust, glazed fennel and ginger cream

*Escalope de veau à la tombée de pleurotes* 45\$

Veal escalope with oyster mushrooms

*Paume de ris de veau au Porto et poivre vert* 45\$

Veal Sweet-breads with Porto wine and green peppercorns

*Filet de bœuf de l'Alberta, fondant d'artichauts et Béarnaise* 48\$

Alberta beef filet with tender artichokes and Béarnaise sauce

*Chair de pattes de crabe des neiges florentine, glaçage au parmesan* 48\$

Snow crab meat Florentine style glazed with parmesan cheese



*Assiette de fromages : supplément 12\$*

Dish of cheese: 12\$ additional



*Choix de deux desserts*

Choice of two desserts

*Café ou thé ou infusion*

Coffee or tea or herbal infusion