

Le chef Jacques LePluart vous suggère :

Avec les entrées, le potage, le dessert et café de la Table d'Hôte Gastronomique
With the appetizers, soup, dessert and coffee of complete dinner:



<i>Linguine aux pétoncles et crevettes</i>	45\$
Linguine with scallops and shrimps	
<i>Le suprême de faisán, étuvée de choux de Savoie</i>	47\$
Pheasant supreme with braised Savoy cabbages	
<i>Filet de bœuf albertain, sauce à la lie de vin, gratin de Yukon Gold</i>	49\$
Alberta beef filet with wine lees sauce, Yukon gold gratin	
<i>Pot au feu de la mer et sa rouille</i>	52\$
Chunky sea food broth with vegetables and its rouille	
<i>Côte de veau primeur rôtie, sauce au poivre rouge</i>	55\$
Roasted rib of veal with red pepper sauce	
<i>Carré d'agneau rôti en persillade dijonnaise et son jus</i>	57\$
Roasted rack of lamb with chopped parsley and mustard	

