

# TABLE D'HÔTE

**Escargots à la crème d'ail**  
*Snails with garlic cream*

OU/OR

**Potage frais du jour**  
*Soup of the day*

OU/OR

**Petite salade César**  
*Caesar salad*

OU/OR

**Fondue parmesan maison et feuilles croquantes**  
*Home made cheese fondue parmesan and salad*

\*\*

\*

**Combinaison de pâtes à votre choix**  
*Make your own combination of pasta*

**18 \$**

\*

**Cuisse de canard confite avec pommes de terre sautées à l'ail**  
*Preserved duck with garlic potatoes*

**26 \$**

\*

**\*\* Demi-carré d'agneau grillé, pommes de terre sautées à l'ail**  
*Grilled half rack of lamb with garlic sautéed potatoes*

**31 \$**

\*

**Escalope de saumon, pochée ou grillée, sauce au vin blanc**  
*Poached or grilled salmon fillet, white wine sauce*

**23 \$**

\*

**\*\* Escalope de veau aux pommes, calvados et pâtes**  
*Veal scallopine with apples and calvados with pasta*

**29 \$**

\*

**Steak frites (280gr)**  
*Sirloin steak with French fries (280gr)*

**25 \$**

\*

**\*\* Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise (170gr)**  
*Grilled beef fillet, Béarnaise sauce (170gr)*

**30 \$**

\*\*

**L'inspiration du pâtissier**  
*Pastry chef's delight*

\*\*

**Servi avec légumes de saison, pommes de terre du jour**  
*Served with seasonal vegetables and potatoes of the day*

**\*\* Extra forfait / package extra 5 \$**