

Table d'hôte
Salle à Manger
Les Cerisiers
\$39.95

✂ ✂

l'introduction

Mise en bouche

✂ ✂

le préambule

*Pétales de laitues parsemées de cristaux de Parmesan
aromatisées au vinaigre de riz*

Déclinaison de champignons sauvages et sa sauce ambrée

*Trilogie de tartinades des Cantons de l'Est :
pommes au sirop d'érable, concassé de truite fumée
et boucané de canard servie avec pain aux noix
extra ff \$3.95*

*Satay de pétoncle et crevettes aux saveurs indiennes
extra ff \$2.95*

*Parmentier de Pancetta et poireaux crémeux,
et ses filaments de balsamique*

*Clafoutis aux tomates et fenouil
servi avec proscuitto*



l'intermède

*Velouté d'oignons doux façon Cappucino
extra ff \$2.95*

Potage de circonstance

Tendre verdure du jardin et son coulis triple crème



l'essentiel

*Médallions de cochonnet du Québec
sauce crémeuse au fromage Bleu et Grenoble*

*Magret de canard du Lac Brome
nappé d'une sauce à la bière et coriandre fraîche*

*Suprême de volaille de grain
à la poire et vieux Cheddar*

Carré d'agneau du Québec au gingembre et romarin
4 côtes \$12.95 extra ff
7 côtes \$29.95 extra ff

L'arrivage du Pêcheur

*Mignon de cerf rouge et sa réduction de Porto
accompagné de chanterelles et amandes
extra ff \$4.95*

*Filet mignon de bœuf grillé
et sa feuillantine de homard Thermidor et champignons
sauce aux échalotes et Cognac
extra ff \$11.95*



le bonheur

La Carte des Desserts

*Feuillantine de fromage Le Douanier
et sa confiture de raisins maison
extra ff \$4.95*

♪ ♪

*La sélection de fromages fins
\$10.95*

♪ ♪

*Changez votre dessert pour une assiette de fromages
extra de \$5.95*

♪ ♪

Bon Appétit

LA CARTE DES DESSERTS

<i>Étagé de fraises et yaourt bio et son soupçon de menthe fraîche</i>	<i>\$8.95</i>
<i>Strawberries and bio yogurt with a hint of mint</i>	
<i>Crème brûlée aux saveurs de saison</i>	<i>\$7.95</i>
<i>Seasonnal taste "Crème brûlée"</i>	
<i>Sabayon de champagne et citrons confits</i>	<i>\$9.95</i>
<i>Champagne sabayon with confits lemon</i>	
<i>Le Chocolat fondant</i>	<i>\$7.95</i>
<i>Fondant chocolate</i>	
<i>La salade de fruits frais</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Fresh fruits salad</i>	
<i>Feuillantine de fromage le Douanier et sa confiture de raisins maison</i>	<i>\$12.95</i>
<i>Douanier cheese "feuillantine" with its raisin jam</i>	<i>extra ff \$4.95</i>
<i>La Sélection de fromages fins et ses croûtons</i>	<i>\$10.95</i>
<i>Fine cheeses platter</i>	

