



Menu estival

Potage

L'inspiration du moment

Entrées

Tartare de saumon avocat et granité de citron

Carpaccio de pétoncles, agrumes et fraises

Salade de chèvre chaud d'Alexis de Portneuf et miel de la Ferme API

Tartare de canard du Lac Brome et salade de radis croquante

Aubergine grillée, mozzarella Macioccia du Richelieu coulis de tomates et pesto

Plats principaux

Trilogies de lasagnes lapin, canard et végétarienne sauce tomate à la Didi

Saumon en croûte italienne, salsa verde et son ragoût de lentilles

Poulet de Cornouailles des Voltigeurs en crapaudine et ratatouille estivale

Cuisse de canard confit du Lac Brome et réduction d'oignon et framboises

Côtes levées sauce au miel et BBQ et twist de pomme de terre au four

Macreuse de boeuf Highland, salade de betteraves et brocoli rôti

Choix de dessert

Dessert du jour

Café, thé ou infusion

