



TABLE D'HÔTE DU SOIR

DINNER MENU

Soupe du jour
Soup of the day

ou / or

Petite verte
Mixed greens with homemade dressing

Fine tranche de langue de veau, œufs de cailles, pois verts
et oignons brûlés, huile de moutarde
*Thin sliced veal tongue, quail egg, green peas
and burned onions, mustard oil*

Suprême de canard du Lac-Brome, purée de céleri-rave full gourmande (oignons verts,
canard fumé, cheddar, ail confite), bruxelles frits, sauce gastrique à l'érable et au bourbon
*Lake-Brome duck breast, gourmet celeriac puree (green onions, smoked duck,
cheddar, pickled garlic), fried brussels, bourbon maple sauce*

Financier aux pommes et romarin, purée de pommes caramélisées,
crème anglaise, glace à la vanille
Apple cake with rosemary, caramelised apple puree, custard, vanilla ice cream

35\$

