

Table d'hôte du soir

CLIENTS EXTERNES mars 2021

NOM :

#Chambre :

Date du repas:

Heure take-out (encerclez votre choix) : 17h30 18h 18h30 19h

En forfait ? OUI ou NON

**Veillez choisir une option par personne et par catégorie.
Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer sur certains items.

Mise en bouche

	Salade tiède de betteraves et chèvre, miel, huile de caméline et noix caramélisées <i>Warm beet and goat cheese salad, honey, camelina oil and caramelized nuts</i>	12
	Gravlax de saumon aux agrumes, betteraves, tzatziki, parfum de Gin Loop. <i>Salmon gravlax with citrus and beets, tzatziki, Gin Loop splash</i>	15
	Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes, aioli et légumes <i>Fish and potato cake with fresh herbs, aioli and greens</i>	15
	Soupe won-ton au canard confit, shiitake, sésame et gingembre <i>Confit duck won-ton soup, shitake, sesame and ginger</i>	13
	Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky, pommes au Calvados <i>Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados</i>	14

Plats Principaux / Main Fare

	Suggestion du Chef <i>Chef's daily suggestion</i>	PRIX DU MARCHÉ
	Pavé de morue fraîche poêlée, chaudière de palourde à l'américaine <i>Pan Seared fresh cod, American clam chowder</i>	31 / 49
	Steak grillé 7 onces et frites, sauce à l'échalote, légumes de saison <i>Grilled 7 oz steak, shallot "au jus", seasonal vegetables</i> cuisson ?:	31 / 49
	Hamburger de bœuf Shadybrook, poutine aux grelots et foie gras poêlé <i>Shadybrook beef burger, baby potatoes "poutine", pan seared duck foie gras</i>	30 / 48
	Risotto aux champignons, noix rôties, copeaux de fromage Louis d'Or <i>Mushroom risotto, roasted nuts, Louis d'Or cheese shavings</i>	31 / 49

Desserts / Sweet endings

	Gâteau au fromage et crème de coco, ananas confit au rhum, crumble <i>Coconut and cream cheesecake, rhum candied pineapple, crumble</i>	9
	Glace ou sorbet au choix, tuiles croustillantes <i>Ice cream or sorbet, crispy sweet tiles</i>	9
	Royal mousse au chocolat, croustillant praliné <i>Chocolate royal mousse, crispy praline</i>	11
	Tarte Tatin / Tatin pie	11