

LE BISTRO

À PARTIR DE 17H30



Table d'hôte

ENTRÉES

CHAUDRONNÉE DU JOUR, et sa garniture du moment

 **LAITUE ROMAINE, CROÛTONS À L'AIL DU JARDIN DE LA COLONIE**

et fromage de l'Abitibi, servie avec une vinaigrette César maison

AIGUELLETTE DE CANARD FUMÉ, PURÉE DE FIGUE, ABRICOT À L'ORANGE

salade de carottes aux agrumes

 **RILLETES DE LAPIN STANSTEAD DE L'ESTRIE**

gelée de vin rouge des Becs sucrés salés, pain focaccia grillée à huile d'olive

 **SALADE ARAGULA, FROMAGE FÊTA DE CHÈVRE DE COLOMBOURG,**

pommes vertes, tomates séchées, amandes grillées, vinaigrette au citron et miel biologique

 **CREVETTES AU BEURRE À L'AIL** du Jardin De La Colonie au gratin

LES PLATS PRINCIPAUX

LES PÂTES DU JOUR, selon l'inspiration du Chef

 **ESCALOPE DE VOLAILLE POÊLÉE ET CREVETTES**

pesto de basilic de Néo-Ferme La Turlutte, julienne de tomates séchées, fromage cheddar Cœur au Village de Lorrainville

FILET DE PORC DU QUÉBEC, EN CROUTE DE MOUTARDE

sauge et vanille, sauce madère

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'ÉPICES

à l'érable et paprika fumé, julienne de pommes vertes, piment fort et amandes grillées, sauce tartare maison, riz aux grains entiers

BIFTECK DE CONTREFILET DE BŒUF (10 OZ),

poêlée de quartiers de champignons au beurre persillé, sauce poivrade

TARTARE DE FILET DE BŒUF (5 OZ) À LA MOUTARDE FORTE,

croûtons grillés à l'huile d'olive servi avec frites juliennes et salade mesclun

DESSERT

Notre table d'hôte inclut le dessert du jour

 Ce pictogramme dans le menu représente les mets préparés avec des produits de la région