



TABLE D'HÔTE FESTIVE

- Pâté en croûte au canard confit et foie gras
- Tartare aux 2 saumons façon Brigitte
- Croustillant au chèvre chaud; poire et pesto
- Raviolis au homard et crabe/ gratinés au Comté

POTAGE FESTIF **OU** **BISQUE DE HOMARD+5.00\$**

-Casserole de fruits de mer sauce royale au champagne
(Pétoncles / crevettes nordiques/crevettes rouge/crabe et homard/ champignons)

-Mignon de filet de porc Nagano aux chanterelle et
champignons sauvages/ sauce Vieux Cognac

-Coulibiac de saumon/ sauce mousseline aux herbes

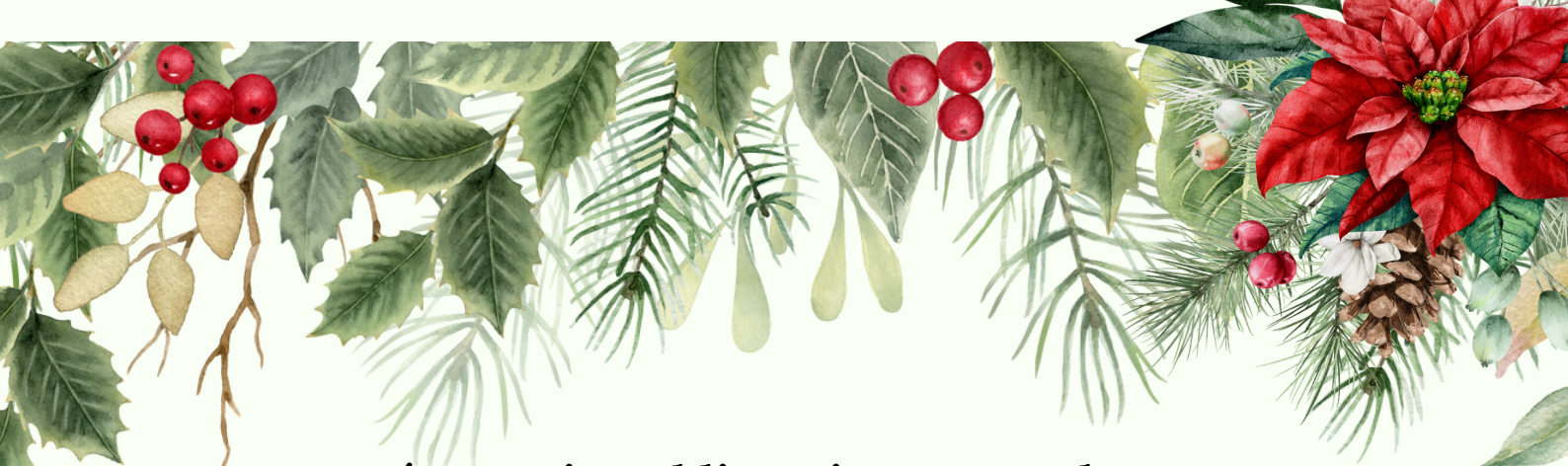
Filet de bœuf Rossini (Porto et foie gras)
(extra 20.00\$ par personne)

DOUCEURS DU TEMPS DES FÊTES

Somptueux coffret de fromages fins (40.00\$ pour 2)

120.00\$ pour deux ou 230.00 pour quatre





**Réservation obligatoire en appelant au
418 658-8860 du mercredi au samedi
entre 9 heures et 11 heures et 14 heures et 16 heures**

DÉTAILS

**L'ACHETEUR DOIT DONNER UN NUMÉRO DE CARTE DE
CRÉDIT/ SI LA COMMANDE N'EST PAS RÉCLAMÉE OU EST
ANNULÉE DANS LES 72 HEURES AVANT LA DATE PRÉVUE, LE
MONTANT TOTAL SERA PRÉLEVÉ.**

VALIDE DU 24 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

**LES COMMANDES POUR LA SEMAINE DE 23 DÉCEMBRE
DEVONT ÊTRE FAITES AU PLUS TARD LE 16 DÉCEMBRE**

**LES COMMANDES POUR LA SEMAINE DU 31 DÉCEMBRE
DEVONT ÊTRE FAITES AU PLUS TARD LE 21 DÉCEMBRE**

**LES CUEILLETES DU 25 DÉCEMBRE DEVRONT ÊTRE FAITES LE 24
DÉCEMBRE**

**LES CUEILLETES DU 1er et 2 JANVIER DEVRONT ÊTRE FAITES LE 31
DÉCEMBRE**

**POUR LES DATES DE CUEILLETES DES EXCEPTIONS POURRONT ÊTRE
ACCORDÉES AU CAS PAR CAS SELON NOS DISPONIBILITÉS ET NOTRE
ACHALANDAGE**

