TABLE D'HÔTE FESTIVE

125$ pour deux ou 235.00 pour quatre

Tatin de foie gras aux pommes acidulées

ou

Terrine de saumon et noix de St-Jacques/ mayonnaise à l'aneth et aux agrumes

ou

Mezzaluna au ris de veau sauce au Porto

POTAGE
OU
BISQUE DE HOMARD+5.00$

Gratin Royal des mers sauce Newburg (pétoncles/ crevettes nordiques/ crevettes rouges/ dés de saumon frais/crabe et homard)

ou

Moelleux de volaille farci au foie gras/ sauce aux chanterelles et Pineau des Charentes

ou

Jarret d'agneau braisé Signature Gusto

ou

Filet d'épaule de boeuf sauce au poivre vert et vieil Armagnac

DESSERT FESTIF ET DOUCEURS DU TEMPS DES FÊTES

Somptueux coffret de fromages fins (40.00$ pour 2)

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 DECRÉDIT/
SI LA COMMANDE N'EST PAS RÉCLAMÉE OU EST
ANNULÉE DANS LES 72 HEURES AVANT LA DATE PRÉVUE,
LEMONTANT TOTAL SERA PRÉLEVÉ.**

**VALIDE DU 24 AU 27 DÉCEMBRE 2026
ET DU 29 DÉCEMBRE AU 1ER JANVIER**

**LES COMMANDES POUR LA SEMAINE DE 24 DÉCEMBRE
DEVRONT ÊTRE FAITES AU PLUS TARD LE 17 DÉCEMBRE**

**LES COMMANDES POUR LA SEMAINE DU 30 DÉCEMBRE
DEVRONT ÊTRE FAITES AU PLUS TARD LE 22 DÉCEMBRE**

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

**LES CUEILLETTES DU 1ER ET 2 JANVIER
DEVRONT ÊTRE
FAITES LE 31 DÉCEMBRE**

**POUR LES DATES DE CUEILLETTES
DES EXCEPTIONS POURRONT ÊTRE ACCORDÉES
AU CAS PAR CAS
SELON NOS DISPONIBILITÉS
ET NOTRE ACHALANDAGE
DES FRAIS PEUVENT S'APPLIQUER**