

# La Table d'hôte

## Entrées au choix

Potage du jour

Soupe de poissons et sa rouille

Petite verdurette

Escargots au chèvre,  
tomates séchées et lardons

Caquelon au Migneron de  
Charlevoix, miel et amandes

Bruschetta de tomates  
«Savoura» et ses croûtons

Salade de maquereau fumé  
«de Gaspésie» au poivre noir  
et pommes de terre à l'huile

Mousse de foie gras de canard  
(extra 3,00)

## Les plats

Salade tiède de foies et rognons  
de lapin vinaigrette au Xérès..... 26,95

Lasagne de lapin, sauce  
camembert et champignons..... 26,95

Suprême de volaille farci  
au St-Damase, sauce moult  
de pomme..... 29,95

Saumon mariné  
cuit sur planche de cèdre..... 29,95

Nage de pétoncles au safran ..... 29,95

Côte de porc fumée  
et grillée à l'érable..... 29,95

Lapin aux deux saveurs ..... 30,95  
Sauce deux moutardes  
et sauce à l'érable

Filet mignon et sa poêlée  
de champignons sautés..... 31,95

Deux cuisses en l'air ..... 33,95

## Les desserts

Votre choix parmi  
les bons desserts de Mamie

## Les breuvages

Thé, café, infusion ou espresso

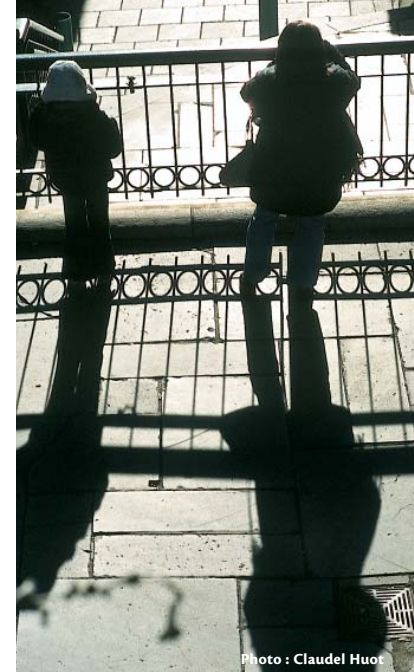


Photo : Claudel Huot





# Tout lapin tout canard

L'ASSIETTE POUR 2

*Cuisse de lapin confit*

+

*Saucisse de lapin*

+

*Rillettes de lapin maison*

*Cuisse de canard confit*

+

*Magret de canard*

+

*Mousse de foie gras de canard*

*servie avec confit de carottes et d'oignons,  
fromage La Sauvagine, pain levain aux noix,  
croûtons, moutarde et cornichons*

48,95