

TABLE D'HÔTE

PREMIER PLAT

Soupe à l'oignon française

Avec fromage suisse et pain campagnard.

ou

Tartare de saumon

Avec avocat et échalotes.

ou

Calmars frits

Servis avec sauce cocktail.

DEUXIÈME PLAT

Salade César

Avec copeaux de prosciutto et fromage parmesan.

PLATS PRINCIPAUX

Filet mignon brûlé

Filet mignon 6 oz enrobé de prosciutto et couronné de fromage Brie, servi avec purée de pommes de terre et réduction de vin rouge.

ou

Contre-filet New York et crevettes

Contre-filet New York avec crevettes tigrées grillées, servi avec frites maison et réduction de vin rouge.

ou

Côte de veau de lait

Côte de veau nourrie au lait, poêlée, servie avec pappardelle, sauce crémeuse aux truffes et réduction de fond de veau.

ou

Prise du jour

DESSERT

Dessert du Chef

Café, Thé.

75\$ / PERSONNE