

Forfait Moto/Motoneige

Menu

Salade César, vinaigrette maison / *Caesar salad with home dressing*
Tofu croustillant et sa sauce asiatique / *Crispy tofu and asian sauce*
Soupe à l'oignon à la bière noir, gratinée au gruyère / *French onion soup*
Escargots à la bourguignonne gratiné / *Bourguignon escargots gratin*
Saumon fumé maison et ses accompagnements / *Smoked salmon and accompaniments*
Chèvre chaud aux pommes caramélisées au miel sur salade de roquette et cassis /
Warm goat cheese « panaché » with caramelized apple and honey served on rocket salad
Saganaki de crevettes gratinées au fromage Feta / *Shrimp Saganaki with Feta cheese*
Tulipe d'escargots à la crème d'ail / *Snail tulip with garlic cream*
Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée / *Crab bites, panko spicy mayonnaise*

Potage selon l'inspiration du chef / *Soup based on the chef's inspiration*
Méli-mélo printanier, vinaigrette au xéres / *Mixed spring salad with sherry dressing*

Tartare de bœuf et ses accompagnements / *Beef tarter with it's accompaniments*
Suprême de volaille farçie aux prosciutto et cheddar, sauce madère /
Supreme of poultry stuffed with prosciutto and cheddar cheese served with Madeira sauce
Joues de veau braisées à la bière noire / *Veal cheeks braised with black beer*
Canard trois façon servi sur riz, magret poêlé, cuisse confite et magret fumé /
Duck three way, fried breast, confit thigh and smoked duck breast
Doré du lac Érié poêlé, beurre blanc au litchi et chocolat ou beurre amandine /
Fried walleye from Erié Lake served with white butter, litchi and chocolate or Amandine butter
Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande / *Rack of lamb, two mustard sauce*
Casserole de fruits de mer sauce marinière (langoustines, palourdes, crevettes, pétoncles, moules) /
Seafood casserole (scallops, mussels, clams, langoustines)
Bavette de boeuf (6 oz) / *Flank steak*
Filet mignon (6oz)
