

Forfait Moto/Motoneige

Menu

Salade César, vinaigrette maison, servi dans son bol croustillant / *CAESAR SALAD WITH HOMEMADE DRESSING*

Croustillant de tofu au sésame / *CRISPY SESAME TOFU*

Trempette chaude aux artichauts, servi avec pain / *HOT ARTICHOKE DIP, SERVED WITH BREAD*

ⓐ Escargots à la bourguignonne gratinés / *BOURGUIGNON ESCARGOTS GRATIN*

Soupe à l'oignon, gratinée au parmesan et suisse / *FRENCH ONION SOUP*

Saumon fumé maison et ses accompagnements / *SMOKED SALMON AND ACCOMPANIMENTS*

Portobello gratiné, farci aux légumes grillés / *PORTOBELLO MUSHROOM STUFFED WITH GRILLED VEGETABLES*

Crevettes au cari, lait de coco et gingembre / *CURRIED SHRIMPS, COCONUT MILK AND GINGER*

Chèvre chaud au miel et ses pommes caramélisées et cassis /

WARM GOAT CHEESE WITH HONEY AND CARAMELIZED APPLES AND CASSIS

Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée / *PANKO CRAB BITES WITH SPICY MAYONNAISE*

Potage selon l'inspiration du chef / *SOUP, BASED ON THE CHEF'S INSPIRATION*

Méli-mélo printanier, vinaigrette au xérès / *MIXED SPRING SALAD WITH SHERRY DRESSING*

Tartare de bœuf et ses accompagnements / *BEEF TARTER WITH IT'S ACCOMPANIMENTS*

Tartare de saumon et ses accompagnements / *SALMON TARTER WITH IT'S ACCOMPANIMENTS*

ⓑ Filet de morue, sauce aux fines herbes / *COD FILLET WITH FINES HERBS SAUCE*

Suprême de volaille glacé au miel et balsamique / *CHICKEN SUPREME GLAZED WITH HONEY AND BALSAMIC*

Mignon de porc, farci au fromage brie et tomates séchées /

PORK STUFFED WITH BRIE CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES

Magret de canard sauce à l'amarula / *DUCK BREAST WITH AMARULA SAUCE*

Doré du lac Érié poêlé, beurre amandine / *FRIED WALLEYE FROM ÉRIÉ LAKE SERVED WITH WHITE AMANDINE BUTTER*

Bavette de boeuf (6 oz) / *FLANK STEAK*

Filet mignon (6oz) / *TENDERLOIN*

Les Caprices de Brigitte / *BRIGITTE'S SWEETS*

Café, thé ou tisane inclus / *COFFEE, TEA OR HERBAL TEA INCLUDED*

