



## *Notre table d'hôte inspirée de nos produits d'ici*

### *Choix d'entrées*

- Tartare de sumon du Nouveau-Brunswick à la japonaise,  
huile de sésame, mangues, et Val Ambré - 11,75\$*
- Grosses crevettes crémees à l'ail, façon Louis - 17,00\$*
- Grosses crevettes crémees et flambées au Pastis 51, crémees et légèrement tomates - 17,00\$*
- Terrine de canard à l'orange sur son croûton de fenouil, fromage du Détour et  
confiture d'oignons au porto et d'hydromel du Vieux Moulin - 10,00\$*
- Foie gras en tranche, toast et  
confiture d'oignons au porto et d'hydromel du Vieux Moulin - 12,00\$*

---

*Velouté ou potage tout en originalité selon mes humeurs*

### *Pour le meilleur de la vie...*

- Linguini du Mixer de St-Jean de Dieul,  
copeaux de foie gras et de parmesan, roquette - 38,00\$*
- Filet de saumon du Nouveau Brunswick caramélisé au miel  
du Château Blanc et sésame grillé - 35,00\$*
- Filet de selle d'agneau du Bas-St-Laurent aux herbes salées de bord de mer des  
Bio-produits de Ste-Rita et son jus de viande - 39,00\$*
- Cuisse de lapin aux pruneaux et à la bière brune belge - 39,00\$*
- Tartare de boeuf du Broutard façonné minute au couteau à la française  
copeaux de parmesan, roquette et vinaigre balsamique 41,00\$*
- Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne et ses inévitables frites - 30,00\$*

*Vous ne prendriez que le plat principal ? Simplement soustraire 8 \$ au montant de la Table d'hôte*

---

### *Tentations finales...*

*Sélection de gourmands desserts d'Olivier des Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier, maitre pâtissier,  
La Pocatière, de Joël de la Chocolaterie aux Bienfaits, Rimouski et quelques spécialités maison  
Café équitable, thés fins équitables et biologiques, infusions biologiques et cafés italien (léger supplément)*