

## Menu table d'hôte du 28 septembre au 9 octobre 2011

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Cuisses de grenouille en tempura et sauce à l'estragon*

*Tomate à l'ancienne, mozzarella di Bufala et réduction balsamique  
(extra 3,00\$)*

*Potage de citrouille au lait de coco et crevettes au piment d'Espelette*

*Cube de foie gras et bonbon de pomme au sauvignon blanc  
(extra 5,00\$)*

*Escargots poêlés sauce bourguignonne*

\*\*\*\*\*

*Magret de canard poêlé, litchis et pacanes*

*Bar rayé, sauce aux cèpes et légumes du marché*

*Risotto aux asperges*

*Médailles de cerf, sauce vanille et salade de fenouil  
(extra 8,00\$)*

\*\*\*\*\*

*Mousse chocolat au lait, compote de bananes et chantilly au caramel brûlé*

*Crème brûlée au sirop d'érable*

*Lemon curd et Graham maison*