

CASSE croûte

#1





Prix : 27.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Entrée

Crème de chou-fleur et de crevettes, pain de safran et raisins secs

Assiette de dégustations

-  Terrine de lapin aux herbes
-  Confiture de tomates, pommes et vanille
-  Saumon fumé artisanalement O'vive « Le Privilège »
-  Fromages régionaux

Dessert

Yogourt maison au miel, gâteau aux pruneaux et avelines et fruits

CASSE croûte

#2

Prix : 29.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Entrée

Crème d'épinards

Assiette gourmande

Hamburger de cerf rouge et de foie gras de canard et son chutney d'abricots et de canneberges

Dessert

Salade de fruits pochés au sirop vanillé, madeleine au miel

CASSE croûte

#3



Prix : 25.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Entrée

Soupe aux flageolets et au canard confit

Assiette artisanale

-  Panini au saumon fumé artisanalement O'vive « Le Privilège » au fromage de chèvre aux herbes et sa tapenade à la tomate séchée
-  Salade mixte, vinaigrette aux olives noires

Dessert

Petit pot au chocolat noir et ses langues de chat