

**MENU DES FÊTES**  
**LE CAFÉ DU MARCHÉ**

*Entrées*

**Terrine de gibier, ragoût de petits fruits au romarin, biscottes multigrains**  
**Salade d'endives et roquette au pamplemousse, saumon fumé et pignons rôtis**  
**Tartare de bœuf, caramel de Porto et myrtilles sauvages**

*Potage du moment*

*Principaux*

**Wellington de porc, duxelle de champignons, brie du Manoir, nid de pilaf  
jardinier et sauce crémeuse aux canneberges et romarin**  
**Cuisse de canard confite, glace de viande au Porto, pomme de terre dauphinoise  
et légumes du marché**  
**Bavette de bœuf AAA grillée, sauce échalotes et vin rouge, frites craquantes et  
légumes du marché**  
**Croustillant d'aiglefin aux parfums d'agrumes, ratatouille et quinoa persillé**  
**Escalope de volaille saltimbocca, farcie au P'tit Bronzé, crémeuse à l'estragon et  
orzo sauté au beurre**

*Douceur des Fêtes*

*Café, thé, lait*

**32 \$ plus taxes et pourboires**