

Menu table d'hôte

Entrées - Appetizers

Salade estivale de saumon au miel épicé (suppl. 12 \$)
Summer Salmon Salad with Spicy Honey (extra \$12)

Bisque de homard, garniture de fromage à la
crème au bacon (suppl. 8 \$)
Lobster Bisque, Cheese Bacon Cream topping (extra \$8)

Potage du moment- Soup of the day

Plats principaux - Main dishes 56 \$

Cuisse de canard confite, sauce thym et érable
et purée de patates douces
Duck Leg Confit, Thyme and Maple Sauce and Mashed Sweet Potato

Médallions de porc, sauce aux bleuets
Pork Medallions with Blueberry Sauce

Flétan poêlé sur légumes sautés à la bière
Pan-Seared Halibut on Beer-Sautéed Vegetables

Cassiolette de fruits de mer et son couvert feuilleté
Seafood Casserole with Puff Pastry

Assiette à partager - pour 2 personnes 129 \$

Plate to share - for 2 people

Contre-filet 10 oz et filet de truite, beurre citron et fines herbes
servie avec légumes et chou braisé, fondue parmesan et pommes de terre grelots.

10 oz Striploin and Trout Fillet, Lemon Butter and Herbs
served with Vegetables and Braised Cabbage, Parmesan Fondue and Baby Potatoes.

Dessert du jour - Dessert of the day

Thé ou café

Tea or coffee

Infusion Camellia Sinensis bio équitable (suppl. 1.25 \$)

Espresso (suppl. 4 \$)

Cappuccino (suppl. 4.50 \$)

le saint-patrice
resto