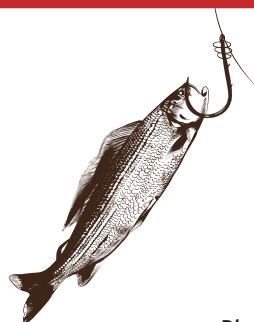


# TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

MISE EN BOUCHE AU CHOIX DU CHEF



## ENTRÉE

**BISQUE DE HOMARD**

**LE KRAKEN +3**

*Pieuvre poêlée au beurre Ghee, réduction de balsamique, tomates cerises et caviar.*

**BONBON DE BACON**

*Cubes de bacon maison grillés et sa sauce asiatique Unagi.*

**FONDUE PARMESAN MAISON**

*Croustillante et fondante fondue composée de Parmigiano Reggiano (AOC), cheddar vieilli, suisse de la Fromagerie La Chaudière de Lac-Mégantic et salsa de tomates.*



## PLAT PRINCIPAL

**LE BOCAL 39\$**

*Bouquet de jeunes laitues, crevettes de Matane, espuma d'avocat, échalotte française, tomates cerises, concombre, huile d'olive citronnée, coriande et ses crevettes géantes grillées.*

**RIBS DU CAPITAINE JACK 39\$**

*2/3 d'un rack de côtes levées marinées à la sauce Whisky et érable. Servi avec frites maison, salade de choux crémeuse et mayonnaise au choix.*

**ORZO ET SAUMON D'ARRIVAGE 41\$**

*Orzo tiède, sauce au pesto de roquette, délicieux pavé de saumon poché, tomates cerises confites, ail et pignons grillés.*

**CONTRE-FILET MAITRE D'HÔTEL 44\$**

*Formule "Steak & Frites". Servi avec frites maison, beurre maitre d'hôtel et verdurette.*

## DESSERT

*Dessert au choix ou café Baileys*

*Petit pain chaud et son beurre composé au goût du chef  
Café ou tisane.*

