

VOLAILLE

Volaille farcie à la tomate confite, à la mozzarella et au basilic frais	22,00 \$
Volaille croûtée aux effluves des sous-bois	22,25 \$
Volaille marinée au vieux balsamique et rôtie, accompagnée de sa compote d'oignons à la groseille et de sa sauce au basilic	21,85 \$
Faisan rôti lentement et sa crème de cèpes	26,95 \$
Trilogie de la basse cour aux herbes, sauce porto et canneberge	24,50 \$
Jambonnette de volaille à la fleur d'ail et sa sauce crème à l'estragon	21,00 \$
Mijoté de volaille et son ragoût de champignons aux petits oignons perlés en tulle de brick et sa garniture du potager, servi avec riz	21,25 \$

Ces plats incluent un choix de féculent et le légume de saison.

POMME DE TERRE

Parisienne vapeur ou rissolée	Rösti
Château vapeur, rissolée aux herbes ou boulangère	Purée à l'ail rôti
Mini-rouge ou mini-blanche rôtie au romarin	Purée à la pomme de terre douce
Gratin de tubercules au parmesan	Purée au beurre

RIZ

Frit aux châtaignes	Pilaf
Safrané	Espagnol
Aux petits légumes	