

# TABLE D'HÔTE

*Janvier*

*Soupe du jour*  
*Soup of the day*

*Suggestion du Sommelier*

\*\*\*\*\*

*Salades d'endives avec sa vinaigrette d'aneth et raifort*  
*garni d'omble chevalier fumé maison*  
*Endive salad with a dill and horseradish dressing,*  
*home smoked Arctic Char*

*Minéral Franz Saumon 2009, Montlouis sur Loire*

\*\*\*\*\*

*Cassoulet d'haricots blancs avec saucisse maison et jarret de porc fumé*  
*avec confit de canard*  
*Confit of duck served atop a cassoulet of white beans with*  
*Homemade sausage and smoked pork.*

*Domaine de la Conte des Floris 2009, Coteaux du Languedoc*

\*\*\*\*\*

*Tartelette aux pommes avec crème glacée au sirop d'érable et cage au caramel*  
*Apple tartlet with maple syrup ice cream and a caramel cage*

*Neige Cidre de Glace - Première 2008*

*Café, thé ou infusion*  
*Coffee, tea or herbal tea*

**\$45.00**

**\$75.00 avec vins/with wines**

*Taxes et service en sus*  
*Tax and service not included*