

TABLES D'HÔTES / Dès 18h30.



Incluant dessert & café, thé ou tisane (prix avant taxes)

Sur réservation, avant 14h.

Les menus peuvent varier en basse saison, s'informer à la réservation.

DURANT LA SAISON
DE LA PÊCHE

Table d'hôte 4 services :

♦ 1 homard entier pour 62\$

♦ 2 homards entiers pour 82\$

DIMANCHE

Entrée de maquereau fumé

Crème du moment

Filet de porc servi avec patates grelots & légumes de saison 52

Risotto aux crevettes & champignons 62 OU champignons & noix 52

LUNDI

Entrée de pâte de homard

Crème du moment

Côtes levées OU Tofu sauce aigre douce, salade de chou & patates au four 52

Pot-en-pot aux fruits de mer servi avec salade verte 62

MARDI

Entrée de mousse aux fruits de mer

Crème du moment

Brochette de poulet OU tofu servie avec riz & légumes de saison 52

Poisson poêlé servi avec patates grelots & légumes de saison 62

MERCREDI

Entrée de fromages des îles

Crème du moment

Assiette découverte de loup-marin 62

Salade pétoncles, asperges & pamplemousses 62

Salade avec asperges, poires, noix grillées et canneberges séchées 52

JEUDI

Salade épinards et petits fruits

Crème du moment

Sauté de bœuf & brocolis sur vermicelles 52

Poké bowl avec homard 62 OU tofu 52

VENDREDI

Entrée découverte de loup-marin

Crème du moment

Poulet aux champignons servi avec riz et légumes de saison 52

Pizza fruits de mer (homard, pétoncles & palourdes) 62 OU végétarienne 52

SAMEDI

Entrée de mousse au homard

Tartinade de hareng fumé

Agneau des îles servi avec patates grelots, haricots & amandes 52

Marmite de la Salicorne aux fruits de mer 62

Marmite avec tofu, vermicelles & légumes 52