



**\$ / TABLE D'HÔTE**

*Appetizers*

**\$ / ITEM**

	Matane shrimp and corn fritters with curry sour cream and coriander tomato salad	\$10.50
	Or	
	Beef enchiladas gratin with cheddar cheese	\$7.50
	Or	
	Vegetable lentil soup	\$8.00

*Main Course*

\$48.00	Braised rosemary red wine lamb shank with green beans and saffron risotto	\$32.00
	Or	
\$42.00	Baked cod Provençal with basil pesto and couscous	\$26.00
	Or	
\$38.00	Homemade tagliatelle with creamy pumpkin coconut sauce, cauliflower and green peas	\$24.00

*Dessert*

	Sticky toffee pudding with English cream	\$8.00
--	--	--------



*Entrées*

	Crevettes de Matane et beignets de maïs avec crème sure au cari et salade de tomates à la coriandre	10.50\$
	Ou	
	Enchiladas de boeuf gratinées au cheddar	7.50\$
	Ou	
	Soupe aux lentilles et aux légumes	8.00\$

*Plats principaux*

	Gigot d'agneau braisé au vin rouge au romarin, haricots verts et risotto au safran	32.00\$
	Ou	
	Cabillaud au four à la provençale au pesto de basilic et couscous	26.00\$
	Ou	
	Tagliatelles maison avec sauce crémeuse à la citrouille et à la noix de coco, chou-fleur et petits pois	24.00\$

*Dessert*

	Pudding au caramel collant avec crème anglaise	8.00\$
--	--	--------