



## ENTRÉES

Potage du jour	8
Salade César de La Rosée Blanche <i>au poivre rose et au bacon du Rang 4</i>	12
Burratini à la façon du Chef <i>réduction balsamique</i>	16
Feuilleté d'escargots <i>aux herbes de Provence des Jardins Arômes et Saveurs</i>	12
Beignet de crabe <i>et sa mayonnaise épicée</i>	15
Foie gras cuit au torchon <i>confiture d'oignons au vin rouge et au miel Morand</i>	25

## PLATS PRINCIPAUX

Suggestion du Chef <i>renseignez-vous à votre serveur</i>	Prix variable
Poitrine de poulet Lanaudois <i>glacée au miel Morand, servie avec sauce fromagère</i>	26
Osso buco de porc du Québec <i>au vin blanc Côtes d'Alban du Vignoble Saint-Thomas</i>	32
Joue de Bœuf braisée lentement <i>et sa glace de viande à la bière Oxygen du Trécarré de Saint-Côme</i>	35
Filet de saumon à la façon de Lily-Rose <i>sauce aux épinards et au fromage cheddar à la ciboulette de la Vallée verte</i>	36
Ravioli à la courge musquée <i>sauce au pesto</i>	25
Linguine aux crevettes nordiques et Black Tiger <i>réduction de crème au vin blanc et à l'orange</i>	34



## PLATS À PARTAGER

Fondue au fromage et plateau de charcuteries	36
Côtes levées de bœuf à la Texane <i>avec frites et salade du Chef</i>	60
Pizza 3 fromages <i>mozzarella, parmesan et chèvre des neiges</i>	32
Pizza végétarienne <i>poivrons trois couleurs, oignons, choux-fleurs et champignons</i>	30
Pizza prosciutto et olives noires	32

## FRINGALES D'APRÈS-SKI

Poutine au foie gras <i>avec nuggets de canard fumé</i>	35
Le Smoked Meat Chic <i>cornichons et frites</i>	21

## DESSERTS

Sorbet du jour	8
Crème brûlée	13
Gâteau au chocolat	10
Gâteau au fromage	10
Mi-cuit	14

*Bon appétit !*