

## Entrées

Soupe de courge musquée avec grenades et crème à la muscade 9,50 \$

ou

Salade d'automne avec pommes, canneberges, noisettes, vinaigrette moutarde et érable, garnie de mini brie frit 18,00 \$

ou

Croquettes de saumon avec aïoli au citron et aneth 14,00 \$

## Plats Principaux

Poitrine de dinde tranchée avec sauce, farce, sauce aux canneberges, purée de pommes de terre, carottes rôties et haricots verts 36,00 \$

ou

Osso buco de veau garni de gremolata sur risotto milanais 42,00 \$

ou

Tagliatelles accompagnées de saumon fumé maison et bébé épinards dans une sauce à la crème au vin blanc 32,00 \$

## Dessert

Tarte aux pacanes avec crème glacée à la vanille 10,50 \$

.....

## Appetizers

Butternut squash soup with pomegranate and nutmeg cream \$9.50

Or

Fall salad with apples, cranberries, walnut and maple mustard dressing topped with fried mini brie cheese \$18.00

Or

Salmon cakes with lemon and dill aioli \$14.00

## Main Courses

Sliced turkey breast with gravy, stuffing, cranberry sauce, mashed potatoes, roasted carrots and green beans \$36.00

Or

Veal osso buco topped with gremolata on risotto Milanese \$42.00

Or

Tagliatelle with house-smoked salmon and baby spinach in a white wine cream sauce \$32.00

## Dessert

Pecan pie with vanilla ice cream \$10.50