

LE LAURIER

ENTRÉES

Potage du jour.	9,00 \$
Velouté de pintade de la ferme La Pintarade.	9,00 \$
Salade de carotte et sa vinaigrette moutardée, canneberges séchées et graine de tournesol.	12,00 \$
Cromesquis de jarret de porc du Porc Des Roy et céleri-rave rôti avec sa sauce BBQ à l'aronia.	13,00 \$
Terrine de cerf et foie de pintade de la ferme La Pintarade avec sa confiture de canneberge à l'érable et marinière de légumes.	14,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis et son gravlax de bœuf, oignons caramélisés et sa crème de maïs et pousse de pois jaune.	19,00 \$
Burger de saumon, tzatzíki de betteraves maison, concombres et oignons rouge servi avec frites de patate douce.	22,00 \$
Pavé de morue poêlé au beurre et thym, concassé de légumes racines et flanc de porc fumé et sa crème infusé à la sauge.	23,00 \$
Filet de porc en croûte d'aronia, jus de viande à l'échalotte servi avec sa purée de courge et navet confit au miel et laitue ranch babeurre.	23,00 \$

Cuisse de volaille confit glace de viande au romarin et son crémeux d'orge aux champignons.	25,00\$
Faux-filet de veau servi avec son ragoût d'haricots blancs et panais rôtis.	29,00 \$
Chou farci au cerf servi avec sa purée de patate douce et betteraves au porto.	29,00 \$

DESSERTS

Poire pochée servi avec sauce chocolat aux épices et glace maison.	12,00 \$
Pet de sœur façon Laurier à l'érable et glace à la canneberge. (20 min. de cuisson)	12,00\$
Tartelette au chocolat blanc et rhubarbe, chantilly au thé chai.	12,00 \$

LE LAURIER