

# 75 ans...

*... de bonne chère ça se fête !*

*Goûtez notre table d'hôte du terroir spécialement concoctée pour cette occasion.*

*... is something to commemorate !*

*Try our very special table d'hôte to savour the celebration.*

*Parmentier de canard confit et oignons caramélisés, gratin au  
« Fleurmier » de Charlevoix*

*Duck confit, caramelized onions and a Charlevoix "Fleurmier" cheese topping - Definitely not  
your mother's shepard's pie*



*Potage Rougemont*

*Apple soup*



*Wellington de filet de porc sauce au « Québec 1608 » de l'Ange-Gardien*

*Pork tenderloin Wellington with Ange-Gardien "Québec 1608" sauce*



*Tarte à la farlouche à l'ancienne de notre chef Bernard*

*Chef Bernard's twist on the old fashion molasses pie*



*Café, thé ou tisane*

*Coffee, regular or herbal tea*

*Une demi-bouteille, de rouge ou blanc du vignoble de Bacchus à l'Ile  
d'Orléans*

*A demi-bottle of red or white "Bacchus" wine from l'Ile d'Orléans*

**75.00 \$ / 2 personnes**