

Au menu :

- Chaudrée de palourdes avec croûtons à l'ail.
- Salade de crabe avec croûtons de pain.
- Brochette de filet mignon, sauce au poivre.
- Pomme de terre au four farcie et légumes du moment
- Homard d'environ 3 lb par personne, fraîchement arrivé de la Gaspésie
- Accompagnements : pain, beurre, beurre à l'ail et beurre noisette
- Thé, café et desserts

En cuisine :

- Le chef Guy Marion et son équipe.

Réservez votre place :

Tables :

- Tables de huit disponibles.
- Maximum de 64 places.
- Réservez au bar *pour garantir votre place.*

Coûts :

- Membres : 100 \$
- Non-membres : 120 \$
- *Paiement exigé à la réservation.*

Préparation pour le Homard :

- Apportez vos ustensiles pour décortiquer votre homard.
- Si vous n'arrivez pas à tout manger, vous pouvez rapporter le reste à la maison **sans problème.**

Ambiance :

- Atmosphère chaleureuse et détendue.
- Apportez votre sourire et votre bonne humeur.

Avec Roger, nous allons chercher directement en Gaspésie les homards et les crabes afin de vous offrir des produits d'une fraîcheur incomparable.

Ne tardez pas! Ça se remplit vite.