

## Table d'Hôte \$35

Soup of the Day or Xavier's House Salad

### Enjoy one of the following entrees:

- 8 oz. Angus Beef Top Sirloin
- 6 oz. 40 day dry-aged Strip Loin Steak
- Maple Glazed Salmon
- Chicken Breast with Sautéed Shrimp in White Wine Sauce
- Grilled Octopus in a Balsamic Wine Reduction

### Includes your Choice of:

Baked Potato, Garlic Mashed Potatoes, Steak Fries or Wild Rice Pilaf

### Finish off with one of our locally and homemade desserts:

Homemade Cake (ask server for today's selection)

Cheesecake

Crème Brûlée (add \$2)

Tea or Coffee

Soupe du Jour ou Salade du Chef

### Déguster un de nos repas principale:

- Haut de surlonge de Boeuf 8 oz.
- Contre-filet Bifteck vielli à sec pour 40 jours 6 oz.
- Saumon glacé à l'érable
- Poitrine de poulet avec crevettes géante, dans une sauce de réduction de vin blanc
- Pieuvre marinée et griller, dans une sauce de réduction de vin blanc

### Servis avec votre choix de:

Patate au four, Patate en purée à l'ail, Pilaf de riz sauvage, Frites à steak

### Terminer votre expérience avec un desert fait dans notre région:

Gâteau fait en Maison

Gâteau au fromage

Crème Brûlée (ajouter \$2)

Thé ou Café

