

CUISINE DU MARCHÉ

Entrée

Soupe aux pois à l'ancienne, pain bannique et panceta

ou

Ploye du Madawaska, poisson cru, cuit et fumé

Cigare au chou et sanglier, foie gras, mousseline de céleri rave
(extra 3\$)

ou

Pâté chinois de cerf à la façon de nos étudiants
(extra 3\$)

Ragoût de boulettes dans un bouillon clair,
légumes racine au lard

ou

Pavé de morue rôti, écrasé de courge aigrette,
boudin, pommes, salsifis et herbes salées

Reine Elisabeth

ou

Érable et canneberges

19\$

Le prix inclut le café/thé/tisane.
Le menu est modifiable sans préavis.

Merci de soutenir les élèves de nos programmes
Cuisine et de Service de la restauration.

Tous les pourboires seront remis sous forme de dons qui seront utilisés
pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.

NOTE : Menu végétarien, inspiration de nos étudiants