

# CUISINE DU MARCHÉ

Crème de chou-fleur, os à moelle,  
petit gris, maitaké, ail doux

Ou

Pieuvre au pimenton, moules en escabèche, humus,  
yogourt, betteraves au raifort, légumes crus

\*\*\*\*\*

Filet de rouget barbet, petits pois,  
raviolis d'oursin à l'encre de seiche, beurre blanc  
(extra 3\$)

Ou

Cavatelli de fruits de mer,  
calmars, bigorneaux, palourdes  
(extra 3\$)

\*\*\*\*\*

Râble de lapin farci de crabe, polenta, choux de Bruxelles  
rabiote, mousse de lait fumée

Ou

Carré d'agneau en croûte d'algues et sésame,  
carottes au cumin, langue confite, pak choï, armillaires,  
cipollinis et pommes de terre bleues

\*\*\*\*\*

Mille-feuille de fromage chèvre et betteraves, cresson rouge,  
jus de viande au balsamique

Ou

Assiette sur le chocolat

**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