

CUISINE DU MARCHÉ

Amuse-bouche

Agnolotti farci au ris de veau, langoustine et cresson
émulsion de foie gras de canard fumé.

Soupe

Chaudrée de homard, maïs, bacon fumé fait maison et noisettes.

Entrée

Œuf mollet à la Bordelaise, raviole de porcelet confit à la moelle de bœuf,
poêlée de champignons forestiers et petits oignons.

(Extra 3\$)

Boudin noir fait maison, chou fermenté,
salade de chou-fleur, pommes Honey Crisp, raisins et amandes fumés.

(Extra 3\$)

Plat

Pétoncles, purée de courge buttercup, choux de Bruxelles,
pancetta, sauce aux quatre-épices et poivre rose.

Ou

Joues de porc braisées, purée de panais, oignons et carottes marinées,
jus de cuisson corsé au café.

Dessert

Tarte Tatin aux pommes golden et méliot,
fromage blanc et glace à l'érable aux noix de pacanes caramélisées.

Ou

Baba au rhum cubain, zeste de citron vert et sa crème chantilly.

Ou

Le Tout Chocolat Barry.

Mousse de chocolat noir, éclats de chocolat au sucre à l'érable,
écume pralinée et streusel aux noisettes.

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