

Menu Cuisine du marché

Entrée

Soupe de petit pois au lait d'amandes,
asperges blanches et fraises du Québec

Ou

Aubergine farcie au bœuf et pignons
de pins, pita frit, pois chiche
et sauce yaourt au sumac

Filet de truite fumé, raita de concombres
et rhubarbe, pois frais,
épines vinette et vinaigrette à la grenade

(+3\$)

Ou

Asperges du Québec, gourganès, morilles,
œuf de pintade mollet, chips de pain,
sauce crémeuse au foie gras fumé et cidre de glace

(+3\$)

Plat

Filet de dorade royale grillée, piquillos,
courgettes farcies au fromage de chèvre, écrasé de pommes de
terres et coulis de poivrons à l'anchois

Ou

Côte de porc, pommes de terres au paprika, tomates confites,
vinaigrette au chorizo, oignons nouveaux et champignon
portobello

Dessert

Dôme glacé à la fraise, rhubarbe,
meringue au citron vert et miel de Montréal

Ou

Pêches et abricots pochés dans un sirop à la lavande et
mille-feuille au mélilot

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 don qui seront
utilisés pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.

NOTE : Menu végétarien, inspiration de nos étudiants