

Menu Cuisine du marché

Menu

Crème d'oignons à la bière blanche,
foie gras fumé, canard séché, armillaire de miel
et cromesquis au fromage Oka

Entrée

Doré de mer cuit à la vapeur de coriandre
et thé du Labrador, poireaux grillés,
beurre blanc aux agrumes

(+ 3\$)

Ou

Atriaux de canard, topinambour, noix de Grenoble,
ail frit et mousseline de pommes de terre
au fromage gré des champs

(+3\$)

Plat

Filet de lotte à la bordelaise, jambon, carottes et
pommes cocotte en persillade

Ou

Carré d'agneau en croûte de parmesan,
tarte fine aux légumes niçois,
caillé de chèvre aux fines herbes et jus à l'ail noir

Dessert

Fromage bleu Élisabeth, arlettes et billes de poires confites au
poivre de Timur

Ou

Baba au rhum à notre façon

Ou

Dôme chocolat framboise et pana cotta au citron vert

19\$

Le menu est modifiable sans préavis.

Le prix inclut le café/thé/tisane.

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