

# Menu Cuisine du marché

## Mets Régionaux

### Menu

Crème de blé d'Inde, gourgane, pois chiche, homard, pain de maïs, algue de Gaspésie et bacon.

### Ou

Pétoncle et boudin au foie gras, chou-fleur rôti, pomme crue, pain d'épices et jus corsé.

### Entrée (extra3\$)

Cigare aux choux farcis au cerf et coulis de tomate.

### Ou

Pâté chinois à l'effiloché de joue de wapiti.

### Plat

Truite de la Ferme Bobine, beurre à la fleur de mélilot et déclinaison sur la carotte.

### Ou

Fesse de sanglier sur os glacé à l'érable, moutarde camerise, grelot et marinades.

### Dessert

Fromage travaillé au choix

### Ou

Tatin de Reine du Canada à l'érable et sorbet pomme à la fleur d'asclépiade.

**19\$**

Le menu est modifiable sans préavis.

Le prix inclut le café/thé/tisane.

\*\*\*\*\*

Merci de soutenir les élèves de nos programmes en Cuisine et 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 disponible, inspiration de nos étudiants