

Menu Cuisine du marché

Consommé de canard,
Rouleau de printemps et salade de daikon

Ou

Atriau de canard au vin de xérès
aligot au fromage Grés des champs

Tataki de thon rouge, foie gras grillé
salade de pousse de soya, canard confit,
poires aux baies de timur et citron caviar

Où

Cavatelli aux fruits de mer, lime et coriandre
(Palourdes, moules, crevettes, pétoncles, calmars)

Plat

Raie rôtie au lard, poireaux, pois vert et mangue
jus simple aux aromates

Ou

Magret de canard fumé puis rôti, figues, choux et
terrines de pomme de terre, pancetta et ail confit.

Dessert

Victor et Berthold et hydromel en fondue
Brioche au miel de truffe

Ou

Assiette gourmande sur la pomme du Québec
(Pommes, noisettes, yogourt, sirop d'érable)

19\$

3 services

22\$

4 services

(Taxes non incluses)

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