

Menu de Noël no.2

Mignardises

Salade du Marché

Entrée au choix

Potage Mulligatawny, émulsion de curry rouge.
Assiette du charcutier, condiments et confits.
Brandade de morue étagée, aioli au safran, feuilles de céleri frits.
Arancinis aux cèpes, crème d'ail confit.

Trou normand

Plat de résistance au choix

Raviolis aux trois fromages, tian provençal, eau de tomates à l'ail confit.
Crevettes et rôti de lotte lardé au bacon, émulsion à la vanille,
pommes de terre douces, salade de lentilles.
Contrefilet, jus corsé au vin rouge, Yorkshire pudding, oignons boiler caramélisés.
Filet de porc rôti au cidre de pommes, poires et panais.

Dessert au choix

Clafoutis aux cerises et quenelle de ricotta aux agrumes.
Bûche au deux chocolats.
Gâteau au fromage (sans cuisson) à la mangue rôtie.
Trio de fromages.

Café – thé – tisane

25\$

Le menu est modifiable sans préavis.

Merci de soutenir les élèves de Cuisine et de Service de la restauration.
Tous les pourboires seront remis sous forme de dons.
Ces dons seront utilisés pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.

