

# Menu Cuisine du marché

## Les coudes sur la table

### Menu

#### Amuse-bouche de bienvenue

Homard des îles, houmous de betteraves rouges, oranges, fenouil, vinaigrette à la menthe poivrée

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney de mangues et poivre vert, pain viennois toasté.

\*\*\*\*\*

Pétoncle U10 poêlée, purée de chou-fleur caramélisé, condiment câpres, persil, citron, sarrasin grillé.

\*\*\*\*\*

Raviolo de ris de veau, trompettes des maures, artichauts en Barigoule, bouillon végétal et copeaux de parmesan

\*\*\*\*\*

Médailon de cerf de Boileau cuit sous vide, purée de courge «Sweet mama» au beurre noisette, gnocchis de pommes de terre, King grillés, sauce corsée orange, poivre et genièvre.

\*\*\*\*\*

Fromage Alfred le fermier en trois façons: nature, mousse et cromesquis et confit de figues.

\*\*\*\*\*

Chocolat / cassis : Biscuit chocolat sans farine, sorbet cassis, sauce chocolat/cassis, tuile cassis, crémeux au chocolat blanc.

**45 \$ la table d'hôte (Taxes non incluses)**

**80 \$ incluant les accords mets et vins**

**NOTE :** Menu réalisé avec la collaboration du Chef Cédric Deslandes, propriétaire du restaurant **les coudes sur la table**

Le prix inclut le café/thé/tisane  
Le menu est modifiable sans préavis

Merci de soutenir les élèves de nos programmes en Cuisine et en 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.