

Menu Cuisine du marché

Soupe de potimarrons, cromesquis au canard
Œufs de caille pochés et piqués à l'huile de truffe.

Ou

Rillettes de sardine
et gravlax de saumon et betterave

Caille farcie au foie de volaille et foie gras,
purée de champignons et cuisée en escabèche.

Ou

Jambon persillé
Terrine de porcelet de la ferme Gaspor
et légumes marinés

Plat

Cardeau poché aux agrumes, tartare de légumes
et kacha, sauce dieppoise au cresson

Ou

Joue de bœuf braisée, purée de carotte au vin rouge,
poêlée de bettes à carde et asperges au parmesan.

Dessert

Grilled cheese au vieux cheddar fumé,
roquettes, chutney de courge et noix

Ou

Tiramisu à la pistache, cerises amarena et chocolat noir

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