



Menu Simple 2

Entrées

Consommé de volaille Célestine

Salade d'endives, vieux cheddar, raisin, noix caramélisées
et vinaigrette au vinaigre de cidre

Rillettes, croûtons et marmelade d'oranges

Calmars frits au panko et sauce Romesco

Plats de résistance

Rouleaux de printemps aux crevettes nordiques, salade
d'édamame et bok choy tempura. 12,00 \$

Saucisses de Toulouse, purée de « Yukon Gold » au
beurre noisette et chou braisé aux lardons. 12,00 \$

Ossobuco à la Milanaise, pâtes fraîches aux fines herbes. 15,50 \$

Filet de poisson d'arrivage, rösti de céleri-rave et
vinaigrette de tomates crus. 14,50 \$

Desserts

Quatre-quart au citron, crème Chantilly et petits fruits
rouges

Paris-Brest

Trio de mousses au chocolat et son crumble

* * * * *

Tous les pourboires seront remis sous forme de dons.
Ces dons seront utilisés pour créer des projets d'émulation pour nos élèves.

Le prix inclut l'entrée, le plat de résistance, un dessert avec café/thé/tisane

Le menu est modifiable sans préavis.

Merci de soutenir les élèves de *Cuisine* et de *Service de la restauration*.