

Menu

Entrée au choix

Ravioles de crevettes et poireaux, bouillon parfumé à l'ail

~

Potage St-Germain

~

Rillettes de volaille, croûtons et marmelade d'oranges

~

Rouleaux impériaux

Plat de résistance au choix

Saucisse de Toulouse, purée de « Yukon Gold » au beurre de noisettes
et chou braisé aux lardons.

15,00 \$

Bœuf bourguignon, nid de pâtes fraîches aux herbes

15,50 \$

Médaille de lotte et mousseuse de crustacés

18,00 \$

Ris de veau croustillant au poivre vert,
crèmeuse de courge musquée et oignons épicés

18,50 \$

Dessert au choix

Panna cotta à la noix de coco, coulis de mangues au gingembre
et fruits de saison

~

Forêt noire aux griottes

~

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Café – thé – tisane

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.

Menu

Starter choices

Shrimp and leek ravioli perfumed with garlic broth

~

Potage St-Germain

~

Duck rillettes with orange marmalade

~

Imperial rolls

Main course choices

Toulouse sausages, brown butter mashed potatoes and braised cabbage with bacon

15,00 \$

Beef bourguignon served on homemade herb pasta

15,50 \$

Monk fish medallion with lobster bisque

18,00 \$

Crispy sweetbread, green peppercorn sauce,
butternut squash purée with spicy onions

18,50 \$

Dessert choices

Coconut panna cotta , mango and ginger coulis with seasonal fruits

~

Black forest cake

~

Alsacian apple tart

Coffee – tea – tisane

The menu could change without notice.

Thank you for helping our students to increase their service knowledge in
Cuisine and Service de la restauration.

All tips will be given in grants.

These donations will be used to create emulation projects for our students.