

Menu Cuisine du marché

Menu

Crème de laitue, moelle, foie gras,
fougasse et canard séché

Ou

Salade de tomates ancestrale, pêches,
basilic, mozzarella et bresaola

Entrée

Choucroute de fruits de mer
à notre façon (+3\$)

Ou

Gâteau de foie blond, crevettes d'Argentine
bisque de homard (+3\$)

Plat

Filet mignon de porc, piquet de fromage de chèvre
pommes de terre confites aux olives, pétales de tomates
crème d'ail douce

Ou

Sole poêlée, pomme boulangère au lard,
côtes de bette rôtie, jus d'écrevisse

Dessert

Tarte fine aux figues et noix,
sorbet Porto

Ou

Nougat glacé aux pistaches

19\$

3 services

22\$

4 services

Le prix inclut le café/ thé/ tisane.

Le menu est modifiable sans préavis.

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