



### Entrées froides

<i>Composition des sous-bois et bouquet de fraîcheur au xérès (terrines de volaille)</i> .....	6,50 \$
<i>Rosace de betterave, saumon fumé et buisson de fenouil aux citruses</i> .....	6,50 \$

### Potages

<i>Bisque de homard et huitre soufflée au champagne</i> .....	5,50 \$
<i>Cristal de bœuf, wonton gourmand au sésame et légumes croquants</i> .....	5,50 \$
<i>Potage du moment</i> .....	5,00 \$

### Entrées chaudes

<i>Cassolette de ris de veau et champignons, sauce au vin de Muscat</i> .....	6,50 \$
<i>Mousseline de pétoncles, coulis de poivrons multicolores et vrille de pois</i> .....	6,50 \$

### Viandes

<i>Poulet de Cornouailles rôti, purée de céleri rave, tomates sèches et thym frais</i> .....	23,00 \$
<i>Tournedos de bœuf grillé, échalote rôtie, sauce vin rouge</i> .....	24,00 \$

### Poissons

<i>Linguine, sauce tomate épicée et fricassée de fruits de mer</i> .....	22,00 \$
<i>Ombre de l'arctique au vermouth en papillote, beurre nantais à l'oseille</i> .....	21,00 \$
<i>Poisson du jour grillé, salsa fresca (oignon rouge, tomate, coriandre)</i> .....	21,00 \$

### Desserts

<i>Crème brûlée à la cardamome, confit de kumquats</i> .....	5,50 \$
<i>Gâteau mousse aux trois chocolats, coulis d'argousier</i> .....	5,50 \$
<i>Tartelette au citron vert, meringuée</i> .....	5,50 \$

*Pain frais du jour*

#### Dates des services

15, 16, 17 mai 2024

29, 30, 31 mai 2024

22, 23, 24 mai 2024

05, 06, 07 juin 2024

*En salle : Groupe c341*

*Enseignante : Elaine Caron*

*En cuisine : Groupe C323*

*Enseignants : Simon Barbez / Michel Leclair*

*Les plats et les prix proposés au menu peuvent être sujets à des modifications, merci  
N'oubliez pas de réserver pour les soirées buffets*

*13, 14, 20 juin 2024*