

**Entrée**

- ☞ Mousse de foie de volaille, cornichons, pomme verte et pain brioché grillé
  - ☞ Œuf mimosa, sauce romesco et crudités
  - ☞ Tourtière, ketchup au coing et chou-fleur rôti
- ☞ Saumon fumé, fromage à la crème, betteraves et galettes de pomme de terre

**Potage**

- ☞ Crème de champignons
  - ☞ Potage crécy

**Plat principal**

- ☞ Caille rôtie, aubergines au miso, edamame, riz soufflé et jus à la camerise
- ☞ Homard poché, gnocchi de pomme de terre, petits pois, oignons cipollini braisés et chutney de tomates séchées
  - ☞ Morue pochée, sauce vadouvan, carotte, céleri-rave et courgette au beurre
- ☞ Bavette grillée, choux de Bruxelles, purée de pommes de terre et sauce aux poivres

**Dessert**

- ☞ Pavlova aux cerises, crème fouettée aux foins rôtis et pêches flambés
  - ☞ Beignet frit à la crème diplomate au mélilot et poudre de thé rôti
  - ☞ Tiramisu à l'amaretto, croquant au chocolat

|                                           |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|
| ☞ Potage, plat principal, dessert         | 36\$ (plus taxes) |
| ☞ Entrée, plat principal, dessert         | 39\$ (plus taxes) |
| ☞ Entrée, potage, plat principal, dessert | 42\$ (plus taxes) |

Les plats peuvent varier, selon l'apprentissage des élèves.

Pour des fins pédagogiques, nous sommes dans l'obligation de limiter le nombre de plats identiques par table  
Menu préparé par le chef enseignant Italo Manzanos Jimenez et le groupe CUI005