

Souper table d'hôte



Entrée

- ☞ Panzanella et ricotta maison
- ☞ Œuf mimosa, saumon fumé
- ☞ Pâté en croûte et marinades
- ☞ Langue de veau, sauce gribiche

Potage

- ☞ Consommé de légumes, escabèche de moules
- ☞ Potage froid de petit pois, menthe et crème aigre

Plat principal

- ☞ Poulet rôti, étagé de pommes de terre, ratatouille
- ☞ Ravioli aux champignons, Padano, roquette et beurre noisette
- ☞ Saumon sauté, tombée d'épinards et tomates confites
- ☞ Bavette grillée, frites, sauce béarnaise

Dessert

- ☞ Chou au mélilot et pêche
- ☞ Riz au lait, cerises et riz croustillant
- ☞ Soufflé au chocolat, glace à la camomille

☞ 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 les chefs enseignants Benjamin Mauroy-Langlais et le groupe CUI006