

Souper table d'hôte du 11 novembre au 11 décembre 2026

Entrée

Carpaccio de poire, halloumi grillé et noix de Grenoble caramélisées

Feuilleté d'effiloché de canard, réduction de jus d'oignon

Rösti croustillant avec fromage, yogourt au citron et saumon fumé

Trio d'arancinis aux trois saveurs

Soupe

Potage Saint-Germain

Crème de poivrons rouges grillés

Plat principal

Nage de fruits de mer en bol

Roulade de volaille à la Cochinchine

Magret de canard, sauce au porto et aux petits fruits

Ravioles aux épinards, ricotta et sauce à la crème

Dessert

Fondant au citron et mascarpone

Gâteau au Biscoff

Flan crémeux à la pistache

Verrine de chocolat à la menthe

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 la cheffe enseignante Isabelle Perreault et le groupe CUI008