
MENU REPAS 4 SERVICES 2018

<p>1^{er} Service (Choisir une entrée parmi les suivantes)</p> <p>Salade de maquereau fumé Pomme verte/ rémoulade de céleri-rave/ yogourt Ou</p> <p>Flan aux légumes verts Salade de shiitake/ tuile au <i>Louis d'Or</i>/ salsa Ou</p> <p>Carpaccio de bœuf <i>Highland des Cantons</i> Céleri/ parmesan/ balsamique Ou</p> <p>Terrine de foie gras whiskey et érable (+10,00\$ par personne) Mincemeat/ gelée de coings/ pain d'épices</p>	<p>2^e Service (Choisir une soupe parmi les suivantes)</p> <p>Potage au brocoli Feta/ croûtons/ noisettes Ou</p> <p>Crème de tomate et fenouil Salsa de courgettes/ crème fleurette/ basilic Ou</p> <p>Crème de carotte et gingembre Amandes/ ciboulette/ huile arrangée</p>
<p>3^e Service (Choisir un ou deux plat(s) parmi les suivants)</p> <p>Suprême de poulet des <i>Voltigeurs</i> Citron/ olive/ ras el hanout Ou</p> <p>Saumon de l'Atlantique Vin blanc/ curry/ crème Ou</p> <p>Porc du Québec Pomme/ érable/ bacon de la <i>Jambonnière</i> Ou</p> <p>Roast beef Cuisson sous-vide/ Purée de PDT/ sauce au poivre vert Ou</p> <p>Jarret d'agneau confit de la <i>Ferme Manasan</i> (+4,00\$/personne) Ratatouille/ demi-glace/ chocolat noir</p> <p>Pain et beurre</p>	<p>4^e Service (Choisir un dessert parmi les suivants)</p> <p>Gâteau bavarois Chocolat/ framboise/ pralin de graines de tournesol Ou</p> <p>Crème brûlée Orange ou café/ biscuit gaufré/ sucre d'érable Ou</p> <p>Dôme au chocolat <i>dulce</i> Coulis framboise/ inclusion whiskey/ gâteau à la banane</p>

32,00\$ par personne

Personnel de service, frais de livraison et taxes en sus.

