



Menu table d'hôte Février 2024

Le mercredi 14 février et les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Compote de courge au basilic, burrata et prosciutto d'agneau maison

Entrée chaude

Baluchon de lapin et ris de veau sur poêlée de tomates à l'orange

Potage

Velouté de chou et pommes caramélisées

Plat principal

Émincé d'agneau rôti à la moutarde de Dijon et romarin frais

ou

Noisette de veau et son foie laqué aux sésames et lait de coco

Dessert

Macaron à la crème brûlée, mousse au fromage et compote de fraises à l'estragon

Un seul prix 78\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus

