



Menu table d'hôte Février 2025

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Étagé de pomme de terre bleue, feta, roquette à l'huile de framboise

Entrée froide

Ceviche de pétoncle au basilic frais et gravlax de saumon à l'ananas fumé minute

Potage

Velouté à l'inspiration du moment

Plat principal

Chausson de chevreau aux poivrons rôtis et crème de foie gras

ou

Duo de noisettes de porc rôties et bonbon de poulet pané à l'érable et romarin

Dessert

Cannoli au chocolat et sésames, mousse citron et flan aux fruits



Un seul prix 90\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus