



Menu table d'hôte pour apporter Février 2026

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant
* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Tataki de thon aux épices Jerk et scone au bacon

Entrée chaude

Arancini au canard confit, pleurote noire sur coulis d'avocat et prosciutto séché

Potage

Crème de courge d'hiver, noix de pin rôtie et fleurs séchées du jardin

Plat principal

Blanquette de veau à l'ancienne et crevettes aux herbes

ou

Escalope d'agneau et cuisse de lapin rôti sur compote de tomates à la lime

Dessert

Tartelette à la pistache, mousse au chocolat et glace au citron

Un seul prix 96\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus