



Menu table d'hôte Août 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Gravlax de saumon sur fenouil mariné à la lime et compote de clémentine

Entrée froide

Carpaccio de tomates au basilic Thai et croustillant de fromage tiède

Potage

Soupe froide du moment à la crème sure et poireaux rôtis

Plat principal

Galette de chou-fleur et chevreau aux noix caramélisées au cumin et mélisse
ou

Escalope de poulet pané d'inspiration Italienne

Dessert

Tarte citron, meringue aux bleuets et son sorbet

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

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus