

La Grande Classe

TABLE D'HÔTE | 67\$

Inclus l'entrée 1 et 2, plat principal,
dessert + 5\$, thé, café ou tisane

ENTRÉE 1

- ♥ POTAGE DU MOMENT
- ♥ MÉLI-MÉLO DE LAITUES
Vinaigrette miel et dijon

ENTRÉE 2

- ♥ ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL
- ♥ SALADE DE MINIS ÉPINARDS
Avec copeaux de parmesan, poire asiatique et
vinaigrette à la framboise & vinaigre de cidre
- ♥ CRÊPE FARCIE
Asperges en béchamel
- ♥ MOULES À LA MARINIÈRE
de l'Île du Prince Édouard
- ♥ TARTARE DE SAUMON
sur céleri rémoulade

PLATS PRINCIPAUX

- ♥ SUPRÊME DE VOLAILLE FLORENTIN ET EMMENTAL
Sauce mornay
- ♥ TATAKI DE THON, CROÛTE AUX 2 SÉSAMES
Vermicelles de riz, sauce asiatique
- ♥ MÉDAILLON DE VEAU GARNI DE PROSCUITTO
Servi avec poivron rouge rôti, fondant de brie et sauce au Porto
- ♥ CONTRE FILET "ANGUS GRILLÉ"
Servi avec légumes et sauce béarnaise

DESSERT DOUCEUR DU MOMENT

À LA CARTE