



MENU TABLE D'HÔTE QUATRE SERVICES

POTAGE

Velouté du moment

ENTRÉE FROIDE

*Feuillantine de légumes grillés, compote de pommes au balsamique,
brie fondu, yogourt au miel*

ou

Accras de crevettes à l'antillais, sauce citronnée aux oignons verts

PLATS PRINCIPAUX

*Coquilles géantes farcies d'effiloché de canard, patates
douce confites, concassé de tomates au basilic thai - 39*

Longe de morue, rémoulade de crustacés, risotto à la milanaise - 44

*Tartare de boeuf capicoli, kalamata,
fromage Guinness Irlandais, papadum - 43*

*Poulet à la moutarde et brie canadien, bacon à l'érable,
champignons à l'ail rôti, purée racine - 42*

*Filet de porc Nagano aux épices de Montréal, copeaux de cheddar,
compote de carottes et pommes mi-sucrées - 43*

*Tartare de saumon aux pétoncles marinées,
chutney de mangue, plantins frits - 45*

*Onglet de boeuf 7oz grillé Angus 1855, beurre composé,
écrasé de pommes de terre aux lardons fumés - 50*

*Filet Mignon AAA 6oz, sauté de bok-choy,
macédoine de pomme de terre au gras de canard - 51*

DESSERT

Gourmandises

SITUÉ AU 771 BOULEVARD DU
CURÉ-LABELLE, BLAINVILLE

(579) 477-7777

