

MENU



DES FÊTES

3 SERVICES

POTAGE DES MARAÎCHERS

TARTARE DE BETTERAVES MARINÉES, CHÈVRE & NOIX

CÉSAR DE L'IMPRESSIONNISTE

COCOTTE FEUILLETÉE D'ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL & CHAMPIGNONS SAUVAGES

**

SAUMON POÊLÉ, CRÈME À L'ANETH & CÂPRES

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PESTO, ROQUETTE & AMANDES RÔTIES

ONGLET DE BOEUF 1855 GRILLÉ, SAUCE POIVRADE (EXTRA 5\$)

BLANQUETTE DE VEAU & POMME PURÉE AU BEURRE

**

CRÈME BRULÉE

56

