





Menu du Soir



  **Le potage du soir.**

Les entrées.

  Salade de pousses locales aux légumes croquants, vinaigrette framboise et érable

  Salade folle de tomates et bocconcini, olives noires et vinaigre balsamique

  Tartare de bœuf classique

  Crevettes panées panko/coco, trempette épicée au miel et salade


 Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotte, roquette et parmesan

Entrée du Chef

Plats principaux.

 Saumon laqué à l'érable, riz et légumes de saison

   Nouilles chinoises style teriyaki, tofu et noix de cajou

 Filet d'épaule de bœuf, sauce à l'échalotte, gratin dauphinois et légumes de saison





  Risotto aux champignons et asperges

Pâtes du moment

L'inspiration du Chef

  **Les desserts du soir.**

Composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services pour 68\$, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert.
Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.
En cas d'urgence, nous avons un EpiPen à la réception.

Sans gluten  Végétarien  Végétalien Sans lactose  Présence de noix
 Présence d'arachides  Présence d'œuf

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.