



****REPAS THÉMATIQUE À 3 SERVICES****
« Japon : Tradition et Innovation »
(Demandez à votre serveur/serveuse)

****À LA CARTE****

Entrées

Potage du jour 7-

Terrine de légumes et légumineuses
Coulis de poivrons rouges
Gelée de betteraves 10-

Salade de saumon fumé
Vinaigrette à l'orange et aux câpres 8-

Rouleau d'asperges et prosciutto
Salade de tomates cerises et fromage feta
Vinaigrette de basilic 9-

Entrée du repas thématique

Plats principaux

Confit de canard
Pommes de terre rôties et légumes sautés
Sauce au vinaigre balsamique 18-

Médailon de côte de bœuf
Tian de légumes
Gratin dauphinois
Sauce au porto 21-

Poisson du jour
Féculent et légumes choix du chef

Spaghetti aux champignons sauvages
Pain à l'ail et au pesto 15-

Suggestion du chef

Desserts

Assiette de fromages avec fruits et croûtons 7-

Dessert du jour 9-

Dessert du repas thématique 10-

SVP prendre note qu'un frais de service de 15% sera ajouté pour les groupes de 6 personnes et plus.

Menu de groupe applicable sur réservation de 12 personnes et plus avec dépôt obligatoire.