

Amuse - bouche

Tataki de cerf au sapinage, tomate sous toutes ses formes & huitre pochée à la pomme

Premier service

Truite

En gravlax, rabiole, babeurre et raifort frais

Deuxième service

Pétoncle

Poêlé, céleri-rave et sarrasin

Troisième service

Polenta

Accompagnée de champignons noisette

Quatrième service

Ris de veau

Courge butternut

Cinquième service

Dinde

Chou vert aux poivres

Sixième service

Fraises

Au Mascarpone

Mignardise

Chocolat

À l'argousier

45\$ + taxes

Les élèves du groupe de l'ASP et du Service de la restauration sont heureux d'accueillir

Renaud-Philip Méthot, chef invité qui a été un fier participant à l'émission

"Les chefs" à Radio-Canada télé

avec qui ils ont pu élaborer et cuisiner ce menu pour vous.

ASP-cuisine de marché

l'Ardoise

Menu dégustation