



L'Ardoise

ASP - 1^{er} avril

Table d'hôte (inspiration Québec), souper

ENTRÉES AU CHOIX

- Moules tigrées frites
- Ceviche de crevettes nordiques
- Feuilleté de lapin
- Pâté en croûte porc-romarin, boudin blanc, épinards et estragon

POTAGES AU CHOIX

- Potage aux deux pois et son flanc de porc caramélisé
- Chaudrée de poissons des Îles-de-la-Madeleine

PLATS AU CHOIX

- Côte de sanglier, groseilles, cèpes et polenta crémeuse **-53**
- Poitrine de canard laqué aux canneberges **-55**
- Osso buco de veau au romarin **-56**
- Mosaïque de bar, sumac, ravioles de betteraves **-55**
- Cuisse de faisan farcie, saucisse et sauge **-55**

PLATS DE FROMAGES AU CHOIX

- Cannoli salé à la mousse de chèvre, gel de camerises, purée d'épinards et pistaches
- Royal *Douanier*

DESSERTS AU CHOIX

- Financier érable, pommes et sarrasin
- Gâteau citrouille-vanille, caramel érable et carottes

Merci de votre support envers nos élèves lors de leur formation.

On ne peut pas garantir l'absence d'éléments allergènes ou de gluten dans les repas servis à L'Ardoise.

Allergies

