

3 POUR 33\$



La cuisine vous offre d'abord l'amuse-bouche

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon et à la bière gratinée de fromage suisse

Champignons biologiques en sauce périgourdine sur feuilleté 100% beurre et aka l'Artisan

Tataki de bœuf épicé, mayonnaise au raifort, tortillas frit et rémoulade de carottes aux herbes

LES PLATS

Linguine à l'encre de seiche en sauce Alfredo, crevettes d'Argentine grillées et chips de parmesan 18 mois

Côte de porc grillée servie avec pommes de terre rattes Saint-Gabriel, carottes nantaises façon Vichy, cipollini rôtis et sauce à la moutarde

Bavette de bœuf servie avec frites et sauce marchand de vin

LES DESSERTS

Crème brûlée classique

Panna cotta aux petits fruits, marmelade de bleuets à l'amaretto et crumble de noix

Verrine de crémeux au chocolat, fleurette à la vanille et crumble de cacao