



Menu

Train-Bateau

2019

TOUT D'ABORD

Amuse-bouche

ENSUITE

Été - Gaspacho de tomates, torsade au fromage

Automne – Crème de chou-fleur 


ET ENCORE

Poitrine de poulet farcie au fromage feta, épinards et tomates séchées, courges rôties, aubergines et zucchini 


Ou

Truite des Bobines, pesto de maïs, haricots noirs et poivrons rouges, sauté de pommes de terre et légumes 

Ou

Crêpes asiatiques de *Canards du Lac Brome*, salade de concombres marinés et menthe 

Ou

Macreuse de boeuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, carottes nantaises 

Ou




Feuilleté de champignons exotiques locaux, courge rôtie et fromage de chèvre, salade de roquette 

Ou

Sauté de tempeh et légumes frais servi avec nouilles de riz et sauce satay 

FINALEMENT

Dessert au choix du chef

 Sans lactose  Sans gluten  Végétarien  Végétalien