fourchettes et pigments
resto traiteur

TABLE D'HÔTE VENDREDI ET SAMEDI
HOST TABLE FRIDAY & SATURDAY

Potage du jour

Entrées

Torchon de foie gras maison
Servi sur réduction de porto et croûton assaisonné

Rouleau de prosciutto au fromage de chèvre
Cantaloup et oignon vert sur réduction balsamique et salade de roquette, vinaigrette maison à l'huile d'olive

Salade d'épinard, cœurs de palmier et agrumes
Vinaigrette balsamique

Plats principaux

Porc du Québec
Farci aux épinards, asperges, poivrons et fromage, sauce aux figues déglacée et flambée au triple sec

Suprême de volaille
Sauce crémeuse au vin blanc à l'oignon vert

Ratatouille pigmentée et parmesan frais

Poisson frais du marché
Apprêté selon le chef

Bavette de bœuf
Marinée à l'échalote sauce balsamique et érable

Canard confit
Chutney de petits fruits, salade asiatique à l'orange, huile de sésame grillée

Dessert du jour