

Table d'hôte du midi



(Servie à la salle à manger entre 11 h 30 et 14 h 00)

Entrées

Marmite fumante ou

Mesclun de fines laitues aux légumes,
vinaigrette balsamique

Plats principaux

Laitue romaine, Bocconcini et tomates
radis melon, concombres et noix au pesto de tomates séchées

Bébé épinards à la truite fumée à chaud
roquette, kale, oignons rouges, câpres, tomates et légumes au yuzu

Laitue Boston au poulet grillé
suprêmes d'orange, copeaux de cheddar fort, pacanes torréfiées et
julienne de carottes, vinaigrette érable et moutarde

Bagnat aux oignons et graines de pavot
capicollo, tomates, cheddar fort et bébé épinards, mayo au poivre

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
poêlée de roquette et shiitakes sur purée de céleri-rave,
sauce vierge à l'huile d'olive

Bol de moules crémeuses à la vodka
lime et baies roses, servi avec frites

Fettucini et tombée de courgettes
tomates cerises et poireaux frits, sauce cheddar fort et Espelette

Poitrine de poulet manchon poêlé
marinée au pesto et citron, légumes rôtis, sauce Dijon et miel

Rôtissons de filet de porc Nagano
chutney d'ananas aux poivrons rouges et cari,
jus de veau acidulé au xérès

Desserts

Crème brûlée du moment

Tarte d'inspiration

Délice chocolaté

Salade de fruits frais

Boissons chaudes

Café, thé, infusion

28.25 \$

Service et taxes en sus