



La Table des Chefs

MENU DES FÊTES

AMUSE-BOUCHE

Gravlax de flétan, daïkon fumé
Bouillon de navet, navet mariné
Foie gras, pêches rôties, croustillant de sarrasin

ENTRÉES

Salade de tomates, oignons cippolini marinés, mozzarina di bufala, chips de caméline
OU
Carottes rôties, yogourt au cari fumé, quinoa croustillant, sauce à la roquette et ail confit

PLATS

Tortellini au céleri-rave, parmesan, champignons, chips de pancetta, huile de ciboulette
85\$ pour un menu trois services, ajoutez 5\$ pour un menu quatre services (deux entrées)

OU

Onglet de boeuf mariné, sauce parfumée à la betterave et au café, betteraves fumées, chips de panais
95\$ pour un menu trois services, ajoutez 5\$ pour un menu quatre services (deux entrées)

DESSERT

Ganache maltée au chocolat Tanariva, yogourt Opalys, croustillant à la cannelle



UNE ACTIVITÉ SOCIALEMENT SAVOUREUSE

LONGUEUIL |

Siège social

930, boulevard Curé-Poirier Est
Longueuil (Québec) J4J 4X1

MONTRÉAL |

Marché Jean-Talon

Salle Mandoline (Mezzanine)
7070, avenue Henri-Julien
Montréal (Québec) H2S 3S3

QUÉBEC | **nouveau**

Grand Marché de Québec

250-M Boulevard Wilfrid-Hamel
Québec, QC G1L 5A7