



Le Wellington
RESTO
ÉCOLE

BANQUET BISTRONOMIQUE

19 ET 20 FÉVRIER 2026 35 \$

POUR DÉBUTER

DUO CHAUD-FROID DE CANARD
FEUILLETÉ DE CONFIT, SAUCE FOIE GRAS
TARTARE AUX POIRES

POTAGE

CRÈME DE CHAMPIGNONS TRUFFÉE ET NOISETTES
TORRÉFIÉES, MOUSSELINE DE PARMESAN ET
PAILLE FEUILLETÉE

PAUSE DIGESTIVE

GRANITÉ AU GIN ET FRUITS DES CHAMPS

PLAT PRINCIPAL

BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE ET CACAO FUMÉ, PÉTONCLES
POÊLÉS, COULIS DE CRUSTACÉS, PURÉE DE PANAIS ET
POMMES DE TERRE RATTES CONFITES

DESSERT

TARTE DÉCONSTRUITE AUX MÛRES ET GANACHE AU
CHOCOLAT BLANC, GEL CITRON ET GLACE
PARFUMÉE À LA LAVANDE

CAFÉ, THÉ OU TISANE

Chère clientèle, merci de garder à l'esprit que vous êtes dans une salle de cours. Les élèves sont en apprentissage et la pédagogie est le but premier visé dans notre salle à manger.

Merci d'encourager la relève et bonne soirée!



PLATS RAFFINÉS

RELÈVE DE TALENT