



Le Wellington
RESTO
ÉCOLE

TABLE D'HÔTE

10 ET 11 SEPTEMBRE 2026

POTAGE OU VERDURE

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU PARMESAN, CROÛTONS DE PAIN NOIR
SOUPE DE TOMATES RÔTIES, BASILIC ET CHÈVRE FRAIS
SALADE MESCLUN VINAIGRETTE AU MIEL-BALSAMIQUE

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES & POIRES AU MIEL-CITRON,
CRÈME DE CHÈVRE ET AMANDES TORRÉFIÉES
TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE & CONCOMBRE
AU CITRON VERT, HUILE D'HERBES ET CHIPS DE WONTON
RAVIOLES DE CREVETTES NORDIQUES, BISQUE MONTÉE ET
FENOUIL CONFIT À L'ORANGE
RIS DE VEAU LAQUÉS AU CITRON-ÉRABLE, POLENTA CRÉMEUSE &
JULIENNE DE CAROTTES AU BEURRE NOISETTE-ORANGE

BON APPÉTIT!



PLATS RAFFINÉS

RELÈVE DE TALENT

TABLE D'HÔTE

10 ET 11 SEPTEMBRE 2026

(SUITE)

PLAT PRINCIPAL

BIRYANI VÉGÉTARIEN PARFUMÉ AU CITRON & CURRY, LÉGUMES RÔTIS, RAÏTA CONCOMBRE-MENTHE	35 \$
FILET DE PORC FAÇON «WELLINGTON » SAUCE AU PORTO	38 \$
RISOTTO AU SAFRAN, FRUITS DE MER, CHORIZO & LÉGUMES AU BEURRE	36 \$
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET SON JUS CORSÉ AU CAFÉ ET ROMARIN	40 \$

DESSERT

CRÈME BRULÉE AUX PARFUMS DE LAVANDE
PARIS-BREST
CRÊPES SUZETTE

Chère clientèle, veuillez garder à l'esprit que vous êtes dans une salle de cours.

Merci d'encourager la relève et bonne soirée!

SVP payer et quitter pour 21 h 15.