



Le Wellington
RESTO
ÉCOLE

TABLE D'HÔTE

24 ET 25 SEPT 2026

POTAGE OU VERDURE

CRÈME DE VOLAILLE, EFFILOCHÉ DE CUISSE DE POULET CONFITE
TOMBÉE DE POIREAUX

SOUPE THAÏ ÉPICÉE AUX PETITES CREVETTES NORDIQUES
ET LÉGUMES TAILLÉS

SALADE MESCLUN VINAIGRETTE AU MIEL-BALSAMIQUE

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

CHOU-FLEUR RÔTI AU TANDOORI, CRÈME AIGRE CONCOMBRE-MENTHE,
POIS CHICHES GRILLÉS ÉPICÉS ET AMANDES TORRÉFIÉES

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU HOMARD ET CRABE À LA MANGUE,
TREMPELLETTE ASIATIQUE

GOURMANDISE DE ROGNONS ET FOIE GRAS POÊLÉ FAÇON "ROSSINI"
SUR PAIN BRIOCHÉ

TARTARE DE SAUMON TIÈDE SUR TAGLIATELLES À L'ENCRE DE SEICHE
CRÈME MONTÉE AU YUZU

Chère clientèle, vous êtes présentement dans une salle de cours
et nos élèves sont en apprentissage.

PLATS RAFFINÉS



RELÈVE DE TALENT



Le Wellington
RESTO
ÉCOLE

TABLE D'HÔTE

24 ET 25 SEPTEMBRE 2026

(SUITE)

PLAT PRINCIPAL

RISOTTO DE COUSCOUS PERLÉ, LÉGUMES RÔTIS ET CRÈME DE RICOTTA FUMÉE	30 \$
JAMBONNETTE DE CANARD FARCIE AU MISO, SHIITAKE ET GINGEMBRE, SAUCE LAQUÉE AU JUS DE CUISSON	38 \$
CARI DE LOTTE ET CREVETTES, RIZ BASMATI AU COCO ET JULIENNE DE LÉGUMES	37 \$
PAVÉ DE BOEUF, FROMAGE ALFRED FONDANT, ÉCHALOTE CONFITE AU VIN ROUGE, GLACE DE VIANDE CORSÉE	40 \$

DESSERT

GÂTEAU AUX CAROTTES REVISITÉ
RENVERSÉ À L'ANANAS ET RHUM, GLACE AU POP-CORN
SAUCE AU CARAMEL ET TIRE ÉPONGE
MILLE-FEUILLE AUX FRUITS ET À L'ANIS

Merci d'encourager la relève et bonne soirée!

BON
APPÉTIT!

SVP payer et quitter pour 21 h 15.

PLATS RAFFINÉS



RELÈVE DE TALENT