Le Wellington
RESTO ÉCOLE

BON APPÉTIT!

TABLE D'HÔTE

29 ET 30 OCTOBRE 2026

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

FEUILLETÉ DE BRIE FONDANT, POMMES CARAMÉLISÉES ET PACANES RÔTIES

CARPACCIO DE BETTERAVE ET POIRE, MAYONNAISE À LA NOISETTE ET CAVIAR DE CIDRE DE POMME

TARTARE DE CERF FAÇON CLASSIQUE

OS À MOELLE ET GREMOLATA À LA CORIANDRE

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE

POTAGE ET VERDURE

CHAUDRÉE DE MAÏS CRÉMEUSE

MINESTRONE, CROÛTON ET OIGNONS CARAMELISÉS

SALADE VINAIGRETTE AU MIEL-BALSAMIQUE

Chère clientèle, vous êtes présentement dans une salle de cours et nos élèves sont en apprentissage. Merci d'encourager la relève!

Le Wellington
RESTO ÉCOLE

TABLE D'HÔTE

29 ET 30 OCTOBRE 2026

(SUITE)

PLAT PRINCIPAL

COURGE POIVRÉE, FARCIE AU QUINOA, RATATOUILLE ET CHAMPIGNONS GRILLÉS, FROMAGE FONDANT	35 $
KOULIBIAC DE SAUMON, HOLLANDAISE À L'ANETH ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES	40 $
RÂBLE DE LAPIN SAUCE AUX BAIES, ORGE PILAF ET KALE À LA CRÈME	40 $
JOUE DE PORC CONFITE SUR LIT DE FREGOLA, SAUCE AU VIN ROUGE	37 $

DESSERT

ÉTAGÉ DE GÂTEAU AU CHOCOLAT, MOUSSE D'ÉRABLE ET CHOCOLAT BLANC

TARTE À LA CRÈME BRÛLÉE CITROUILLE ET ÉPICES CHAÏ

CROUSTADE AUX POMMES ET CANNEBERGES, GLACE VANILLE ET BLEUET

CAFÉ, THÉ OU TISANE

SVP payer et quitter pour 21 h 15.