Le Wellington
RESTO ÉCOLE

BON APPÉTIT!

TABLE D'HÔTE

5 ET 6 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

ASPERGES SAUCE GRIBICHE, OEUF MOLLET
ET POUDRE DE PIMENT D'ESPELETTE

HUÎTRES ROCKFELLER GRATINÉES, TOMBÉE D'ÉPINARDS
ET BEURRE AUX FINES HERBES

NOIX DE PÉTONCLES SAISIES, ÉMULSION AU PERNOD
ET FENOUIL CROQUANT

CARPACCIO DE BOEUF, VERDURE DE ROQUETTE
ET COPEAUX DE PARMESAN

POTAGE ET VERDURE

CHAUDRÉE DE PALOURDES À L'ANCIENNE, POMMES DE TERRE
FONDANTES ET BACON FUMÉ

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE, CROUTONS À L'AIL

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

(SUITE)

TABLE D'HÔTE

5 ET 6 NOVEMBRE 2026

PLAT PRINCIPAL

CANNELLONIS AUX CHAMPIGNONS, CRÈME TRUFFÉE AU FROMAGE LOUIS D'OR ET CONCASSÉE DE TOMATES À LA NIÇOISE	35 $
PAVÉ DE FLÉTAN À LA DUGLÉRÉ PARFUMÉ AU SAFRAN ET LÉGUMES GLACÉS	39 $
MÉDAILLON DE PORC DU QUÉBEC, SAUCE ÉCHALOTES CONFITES AU VIN BLANC, GARNITURE CITRONNÉE	37 $
ÉPAULE D'AGNEAU MIJOTÉ DOUCEMENT AUX PRUNEAUX ET ABRICOTS, SERVI SUR COUSCOUS AUX LÉGUMES	40 $

DESSERT

TRILOGIE DU MOMENT

CAFÉ, THÉ OU TISANE

SVP payer et quitter pour 21 h 15.