Le Wellington
RESTO ÉCOLE

BON APPÉTIT!

TABLE D'HÔTE

11 NOVEMBRE 2026

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, PURÉE DE TOPINAMBOUR TRUFFÉ, SALADE HERBACÉE AUX AGRUMES

CALMARS FRITS, SAUCE TARTARE, SALADE DE WAKAMÉ, VINAIGRETTE AU POIVRE ROSE

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE AU COUTEAU, POMMES PAILLE

CREVETTES POÊLÉES, RISOTTO CITRONNÉ ET FILET DE BISQUE

CANNELLONI DE FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS, SAUCE CRÈME AU MARSALA

POTAGE ET VERDURE

CRÈME DE PANAIS, CRUMBLE DE PAIN ET NOISETTES

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER AUX PETITS LÉGUMES

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

11 NOVEMBRE 2026

(SUITE)

PLAT PRINCIPAL

CARI DE LÉGUMES, FRUITS SÉCHÉS ET AMANDES TORRÉFIÉES	35 $
BLANC DE POULET FARCE FINE AU HOMARD, SAUCE CORSÉE À L'ESTRAGON	37 $
JOUE DE VEAU BRAISÉ À LA BIÈRE NOIRE, LARDONS FUMÉS ET CHAMPIGNONS	37 $
PARMENTIER DE JARRET D'AGNEAU, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET PAILLOT DE CHÈVRE FONDANT	36 $
MÉDAILLON DE CERF AU GORGONZOLA FONDANT, SAUCE AU PORTO ET CERISE	40 $

DESSERT

MOUSSE CITRON, COMPOTÉE DE BLEUETS ET BISCUIT SABLÉ

PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, ÉCLATS ET COULIS DE CHOCOLAT NOIR

TARTELETTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET CRÉMEUX À L'ÉRABLE, NOIX DE PECAN ET CHANTILLY AU SUCRE D'ÉRABLE

SVP payer et quitter pour 21 h 15.