

TABLE D'HÔTE



POTAGE

CRÈME DE CAROTTE

mascarpone émulsionné au bacon et carotte frite

ENTRÉES

KALE TOSCAN

figue fraîche, miettes de chèvre, sur lit de haricots marinés, vinaigrette à la pomme caramélisée et amandes rôties

PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLIS AU PESTO DE CHAMPIGNON

et noix de Grenoble, tempeh au soya
et graines de tournesol, courgette grillée,
roquette et pomme Cortland

42.

FLÉTAN DU BAS SAINT-LAURENT

poché au beurre de poivron rôti, chiffonnade
de bette à carde accompagné de cassoulet

45.

POULET DE CORNOUAILLES GLACÉ AU CITRON

salsa de crevette Gaspésienne à l'aneth,
et riz basmati au pleurote bleu

44.

MOUSSAKA D'AGNEAU DÉCONSTRUITE

Côtelette d'agneau en chevalière, halloumi grillé
et tomate confite sur une purée d'aubergine grillée
à l'huile d'origan

44.

VERRINE DE CRÈME AU CITRON

crumble de Graham et meringue italienne

VERRE DE CHAMPAGNE

BELLANGER-DEVAUGERMÉ

15.

HENRIOT

20.



Cliquez sur J'aime dans notre page facebook, indiquez que vous êtes au Restaurant chez Fabien et vous aurez droit à une petite surprise!

