

Matize

Menu du soir

Menu du mois de Mai 2012

Entrées

Soupe de chou-fleur, jambon caramélisé à l'érable et huile au persil

Salade champignon mariné, fenouil, noix, gruyère et caramel balsamique

Carpaccio de canard local avec persillade et asperge grillée

Chou farci crevette nordique et chair de crabe, sauce vin blanc et crème

Plats principaux

Poisson selon l'arrivage, style cajun avec salsa tomate, poivron et menthe

Suprême de pintade farci au foie gras, sauce miel et thym

« Terre et Mer » de filet mignon et de homard

Fettucine tête de violon, artichaut frais, bacon, noix de pin et mozzarella fraîche

Côte de bœuf vieillie de Léon Desrosiers grillée avec jus à l'échalote

Desserts

Gâteau au fromage, compote de rhubarbe, fraise et canneberge et épices

Gâteau au chocolat, caramel à la fleur de sel et amande

Dégustation de chocolat de la maison Choco-Chocolat