

# Restaurant État-Major

Menu Table d'Hôte Fête des Mères 2021 **50\$** (plus taxes)

## Trio d'amuse- bouche :

**Saumon fumé, hummus au chorizo, rouleau d'aubergine.**

*Smoked salmon, chorizo hummus and eggplant roll.*

## 1<sup>e</sup> entrée :

**Soupe froide : Gaspacho de tomate, brunoise de légumes et huile épicée**

*Homemade cold soup : Tomato gazpacho and spicy oil*

## 2<sup>e</sup> entrée :

**Cannelloni aux herbes, chèvre et épinard, coulis de poivrons caramélisés.**

*Homemade Cannelloni, herbs, goat cheese, spinach and caramelised tomatoes.*

Instructions cuisine = Au four à 350 F pendant 5 min // Au micro-onde pendant 1 à 2 min

Instructions = Bake at 350 F for 5 min // Microwave for 1 to 2 min

## Plats (au choix) :

**Filet de Lotte, crevettes d'argentine et moules, bouillon à la citronnelle, poireaux et bokchoy.**

*Monkfish filet, argentine shrimps, mussels, lemongrass broth, leeks and bokchoy.*

**Poulet de Cornouailles en 2 façons : Cuisse confite et ballotine farcie (tomates séchées, citron et basilic), cavatelli maison et jus de volaille.**

*Cornish Chicken in 2 ways : Confit chicken leg and stuffed ballotine (dried tomatoes, lemon and basil), homemade pasta and chicken juice.*

Instructions cuisine = Au four à 350 F pendant 5 min // Au micro-onde pendant 1 à 2 min

Instructions = Bake at 350 F for 5 min // Microwave for 1 to 2 min

## Dessert :

**Lemon Curd et croustillant à la noix de coco.**

*Lemon curd and crunchy coconut.*

**Enlever les couvercles des éléments pour réchauffer // Remove the covers from the elements to heat them up**

**Contrôler la température avant de manger // Check the temperature before eating**