

Restaurant État-Major

Menu Table d'Hôte 2022 **49\$** (plus taxes)

1^{ère} entrée:

Tartare de saumon, vinaigrette jalapeño, mangue et coco.

Salmon tartar served with jalapeno sauce, mango and coconut.

2^e entrée:

Pieuvre pochée, pomme de terre confite au gras de canard, vinaigrette anchois câpres et olives.

Poached octopus served with confit potatoes, capers, anchovy and olive vinaigrette.

Plat :

Cromesquis de Porc, Spaetzle et crème à la moutarde, tombée de poireaux, porto Bello.

OU

Pavé de Morue, crème à la fleur-d'aïl, bokchoy, pois vert et chorizo.

Pork Cromesquis, Spaetzle(pasta), mustard cream, leek and mushroom.

OR

Cod fish served with garlic cream, bokchoy, green peas and chorizo.

Dessert :

Biscuit noisettes, crème ricotta et chèvre, gel d'orange amer et zestes d'oranges confits..

Hazelnut biscuit, ricotta cheese (goat cheese), orange zest and candied orange.

BON APPÉTIT !