

Restaurant État-Major

Menu Table d'Hôte 2021 **43\$** (plus taxes)

4\$ + taxes de frais de livraison

1^{ère} entrée :

Crème de panais et chou-fleur.

Parsnip and cauliflower, creamy soup.

2^e entrée :

Maquereau confit à l'huile d'olive, purée de carotte, coco, gingembre et jalapenos et salade de fenouil et d'agrumes.

Mackerel served with carrot, ginger and coco purée. Fennel salad and agrums.

Plat :

Pavé de Morue poêlé, velouté de courge gingembre et coco, carotte et courge rôties, salade de courge, betterave, daïkon, graine de citrouille et coriandre.

Cod fish fillet, squash velouté, ginger, coconut, roasted squash, beetroot salad with pumpkin seed and coriander.

Dessert :

- **Mousse au chocolat noir et framboise.**

Chocolate and raspberry mousse.

BON APPÉTIT !