



2 services 65 \$

3 services 79 \$

menu végétarien prix fixe

entrées (au choix)

SALADE DE LÉGUMES VERTS ET POIRE BOSCH

Endives et roquette, feuilles de sauge croustillantes, vinaigrette à l'huile vierge de canola et sumac
V – végétalien

SALADE VERTE DES SERRES SLEGGERS

Julienne de betteraves, tomates cerises rôties, vinaigre de Champagne et vinaigrette à la moutarde Kozlik's
V – végétalien

SOUPE AUX MARRONS ET HARICOTS RONDS BLANCS

Croûtons de ciabatta avec huile d'olive
V – végétalien

plats principaux (au choix)

RAVIOLIS AUX BETTERAVES ET CANNEBERGES

Purée d'aubergines fumées, coriandre et tahini d'échalotes, kimchi au concombre épicé
V - végétalien

TARTE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHOU-FLEUR ET FROMAGE BLEU

Topinambours rôtis, crème fraîche à l'aneth et à la ciboulette

ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON

Grillés ou à la vapeur

Choix de frites de patate douce, purée de pommes de terre à la crème sûre et au raifort, frites de pommes de terre Yukon ou pommes de terre avec crème sûre

V – peut être préparé végétalien

desserts (au choix)

GÂTEAU AU FROMAGE À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

Sauce au chocolat noir et caramel au rye Dillon

STRUDEL CHAUD AUX POMMES ET AUX CERISES AIGRES

Crème glacée au miel, croustillant à la tire-éponge, crème anglaise à la lavande et au miel

PUDDING AU CROISSANT AU CHOCOLAT BLANC ET CANNEBERGES

Crème glacée à la citrouille, gastrique à l'orange et aux canneberges

CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Gousse de vanille, chocolat au lait Lindt, crème glacée à la citrouille

Sablés aux noisettes et à l'épinette, roulé à la confiture, macaron enrobé de chocolat

SORBET ET BISCUITS

Sorbet à la framboise, à la mangue et à la fraise

Sablés aux noisettes et à l'épinette, roulé à la confiture, macaron enrobé de chocolat

V - peut être préparé végétalien