

TABLE D'HOTE EMPORTÉ

Fondue parmesan, coulis de tomates Italienne et verdurette

ou

Saumon fumé, câpres, oignons rouges et verdurette

ou

Carpaccio de veau du Québec, copeaux de parmesan,
vinaigrette à la digoïnaïse et salade

ou

Salade César

Crémeuse du Moment

Penne au canard confit, champignons sautés,
Épinards et oignons caramélisés à l'érable

ou

Tartare de saumon du Momento,
salade au balsamique

ou

Escalope de veau, sauce Marsala,
pâtes au beurre et légumes du jour

ou

Filet de saumon, velouté de citron confit et baie rose
pâtes au beurre et légumes du jour

ou

Médaille de cerf rouge, sauce aux bleuets et canneberges et sa confiture,
gratin dauphinois et légumes du jour

extra 5\$

Noix de ris de veau poêlées, sauce crème et champignons,
gratin dauphinois et légumes

extra 5\$

Dessert du Chef

47\$ par personne