

REPAS SERVIS

[LES SOUPIÈRES]

POTAGES CHAUDS

LA BELLE DE ROUGEMONT

Velouté de poireaux, garni de dés de pommes, d'amandes grillées et de crème.

LE VELOUTÉ D'ARGENTEUIL

Crème d'asperges

LE VELOUTÉ DE COURGES MUSKÉES & SES POMMES CARAMÉLISÉES

Velouté de courges et butternuts, crème de courges, pommes, oignons, garni de pommes caramélisées et de ciboulette fraîche.

LE VELOUTÉ JARDINIER

Crème de légumes frais, persil, crème 35%.

LE NELESKO & SON NUAGE DE PIGNOLÉS

Velouté de volaille garni d'amandes.

LE VELOUTÉ AU CHEDDAR

Velouté de volaille aromatisé de fromage cheddar avec son croûton hongrois.

LA CRÈME DE COURGETTES & POIVRONS GRILLÉS À L'ÉRABLE

Crème de zuchinis aux 2 couleurs et poivrons verts, parfumée à l'érable, garnie d'une crème semi-montée aux poivrons.

LE VELOUTÉ FLORENTIN AU CURCUMA

Velouté de volaille aux épinards, aromatisé de curcuma.

LE VELOUTÉ FORESTIER AU PERNOD

Velouté de volaille aux champignons, aromatisé au pernod.

LE VELOUTÉ DE POIREAUX AU GINGEMBRE

Velouté de volaille aux poireaux, aromatisé au gingembre.

LE VELOUTÉ DUBARRY AVEC BASILIC & TOMATES

Velouté de volaille et de choux-fleurs, aromatisé au basilic & tomates.

POTAGE LE SOLFERINO

Velouté de choux-fleurs et tomates, servi en duo.

LE VELOUTÉ CRÉCY À LA CITRONELLE

Velouté de carottes, aromatisé à la citronnelle



Le goût et le service avant tout !

REPAS SERVIS

[LES SOUPIÈRES]

POTAGES FROIDS

LE VELOUTÉ DE CONCOMBRES GLACÉ, GARNI À LA MENTHE FRAÎCHE
Crème de concombres froide, parfumée à la menthe, garnie de feuilles de menthe.

LA GASPACHO

Potage aux tomates et aux légumes, coupe paysanne, garni aux herbes et croûtons à l'ail.

POTAGES TAILLÉS

LE MINISTRONE

LA SOUPE AUX LÉGUMES PAYSANNE

LE PARISIEN

LA LYONNAISE & SON CROÛTON AU PARMESAN

BOUILLONS

LE CONSOMMÉ DE BŒUF AUX PERLES DU JARDIN

LE CONSOMMÉ DE GIBIER AUX CHANTERELLES

*LES BISQUES

BISQUE DE HOMARD NAPOLÉON

Chair de homard.

BISQUE CHÂLONNAISE

Chair de crevettes & de palourdes.

EXTRA: 1,95\$

