

Menu table d'hôte

Entrées - Appetizers

Rouleau de canard et poire, caramel à l'orange (suppl. 10 \$)
Duck and Pear Roll, Orange Caramel (extra \$10)

Tataki de thon (suppl. 8 \$)
Tuna Tataki (extra \$8)

Potage du moment - Soup of the day

Plats principaux - Main dishes 56 \$

Wellington de saumon, sauce à l'aneth et citron
Salmon Wellington, Dill and Lemon Sauce

Mignon de bison, purée de betteraves et glace de viande
Bison Mignon, Beet Puree and Meat Glaze

Cannelloni de crevettes et homard, sauce marinara parfumée aux
fruits de mer
Shrimp and Lobster Cannelloni with Seafood-Scented Marinara Sauce

Salade de bavette de boeuf, vinaigrette à la mandarine épicée
Flank Steak Salad, Spicy Mandarin Vinaigrette

Assiette à partager - pour 2 personnes 129 \$

Plate to share - for 2 people

Joue de boeuf et grelots, crevettes papillon sur purée de pommes
de terre au homard
Beef Cheek and Baby Potatoes, Butterfly Shrimp on Lobster Mashed Potatoes

Dessert du jour - Dessert of the day

Thé ou café

Tea or coffee

Infusion Camellia Sinensis bio équitable (suppl. 1.25 \$)

Espresso (suppl. 4 \$)

Cappuccino (suppl. 4.50 \$)

le saint-patrice
resto