

Menu table d'hôte

Entrées

Feuilleté bourguignon aux bourgots, roquette et
oignons caramélisés (suppl. 10 \$)

Tartare de thon à l'orange sanguine et croustilles
de won ton (suppl. 10 \$)

Potage du moment

Plats principaux 49 \$

Cuisse de canard confite, laquée aux bleuets sur
risotto à la pleurote

Ravioli inspiration du chef

Morue rôtie, tapenade d'olives noires, fettuccine à la
tomate aigre-douce épicée

Spaghetti aux fruits de mer, sauce Newburg et
échalotes braisées au vin blanc

Épaule de boeuf poêlée, pesto de petits pois et
à la fleur d'ail, jus au caramel et citron

Assiette à partager - pour 2 personnes 129 \$

Bout de côte aux épices, flanc de porc glacé à l'érable, ail noir et
bourbon, tartare de thon à l'orange, salade fraîche au gravlax,
légumes du jour et risotto aux pleurotes

Dessert du jour

Thé ou café

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

Espresso (suppl. 4 \$)

Cappuccino (suppl. 4.50 \$)

le saint-patrice
resto