

SEK YA
resto.boutique

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Soupe froide de concombre

Crevettes nordiques, yogourt

Salade d'Haricots

Babeurre, herbes

Radis des jardins du Monarque

Beurre, herbes, vinaigre de magnolia

Tartare de truite de Montebello

Concombre, radis, craquelin au seigle

Mozzarella de Bufflonne

Tomates, foccacia maison

PLATS

Cappelletti à la ricotta 40\$

Champignons, pois frais

Cuisse de canard confite 42\$

Épinards, fraises, asperges

Flétan de la Gaspésie 44\$

Légumes printaniers, beurre blanc à l'ail des ours

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Salade tiède de thon 48\$

Garniture niçoise, œuf de caille, émulsion aux herbes

Côte de porclet de Gaspor 50\$ | Contre-filet de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif

SEK YA
resto.boutique

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Soupe froide de concombre

Crevettes nordiques, yogourt

Salade d'Haricots

Babeurre, herbes

Radis des jardins du Monarque

Beurre, herbes, vinaigre de magnolia

Tartare de truite de Montebello

Concombre, radis, craquelin au seigle

Mozzarella de Bufflonne

Tomates, foccacia maison

PLATS

Cappelletti à la ricotta 40\$

Champignons, pois frais

Cuisse de canard confite 42\$

Épinards, fraises, asperges

Flétan de la Gaspésie 44\$

Légumes printaniers, beurre blanc à l'ail des ours

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Salade tiède de thon 48\$

Garniture niçoise, œuf de caille, émulsion aux herbes

Côte de porclet de Gaspor 50\$ | Contre-filet de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif