

SEK YA
resto.boutique

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Soupe froide d'asperge

yogourt

Laitue sucrine

Crevettes nordiques, vinaigrette au hareng fumé

Asperges vertes

Chèvre frais, ail des ours, œuf de truite

Tartare de truite de Montebello

Concombre, radis, émulsion aux herbes

Pâté de canard et pistache

Condiment à la moutarde

PLATS

Spaghetti puttanesca 38\$

Tomate, anchois, câpres

Demi-poulet de Cornouaille 42\$

Pomme de terre, haricots verts

Morue 44\$

Légumes printaniers, beurre blanc à l'ail des ours

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Vol-au-vent au homard 48\$

Œuf mollet, hollandaise au homard

Côte de porcelet 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)

Potage parmentier

Crème d'oursin, huile aux herbes

Laitue sucrine

Crevettes nordiques, vinaigrette au hareng fumé

Asperges vertes

Chèvre frais, ail des ours, œuf de truite

Tartare de truite de Montebello

Concombre, radis, émulsion aux herbes

Pâté de canard et pistache

Condiment à la moutarde

PLATS

Spaghetti puttanesca 38\$

Tomate, anchois, câpres

Demi-poulet de Cornouaille 42\$

Pomme de terre, haricots verts

Morue 44\$

Légumes printaniers, beurre blanc à l'ail des ours

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Vol-au-vent au homard 48\$

Œuf mollet, hollandaise au homard

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

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif