

Souper menu gastronomique

JEUDI 3 AVRIL 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage rouge au parfum de basilic

Entrées

Salade de betteraves rôties, tomates, mozzarella fraîche et kale aux agrumes
Carpaccio de bœuf, vinaigrette dijonnaise et poivre rose concassé

Repas

Filet de saumon grillé et crème d'oseille
Gnocchis carbonara et gésiers de canard confits

Dessert

Crème veloutée érable et rhum, craquant d'occasion

Café ou thé

**Taxes et service non compris*

Souper menu gastronomique

JEUDI 10 AVRIL 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Potage aux trois courges et aux olives

Entrées

Arancinis revisités à la façon Escarbille
Crevettes et sauce printanière

Repas

Poulet parmigiana à la façon Wellington, provolone et crème italienne persillée
Escalope de veau à l'érable et au citron

Dessert

Déclinaison d'espresso à la mode italienne

Café ou thé

**Taxes et service non compris*

L'escarbille 
RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

Souper menu gastronomique

JEUDI 24 AVRIL 2025, 18 H
*à partir de 40 \$ par personne**

Soupe

Velouté de carottes et panais

Entrées

Assiette de cochonnailles et son cake aux câpres
Asperges grillées et mayonnaise douce à l'huile de truffe

Repas

Coq au vin classique
Tartare de bœuf gastronomique

Dessert

Brownies au chocolat blanc et compotée de rhubarbe, sauce anglaise
au chocolat noir et zeste d'orange confit

Café ou thé

**Taxes et service non compris*