

Restaurant Lac aux Bleuets

Chef à la maison

Commander 72 heures à l'avance

Menu pour 4 personnes ou plus

70\$ plus taxes/personne

Été 2008

(Le même menu doit être choisi pour tous les convives)

Velouté de légumes de saison

Ou

Salade printanière aux pignons de pin, vinaigrette balsamique

Magret de canard aux girolles et bleuets

Ou

Filet d'agneau grillé, jus au romarin

Ou

Cuisse de lapin farcie à la duxelles de champignons

Ou

Filet de saumon au pesto et tomates confites

*Tous ces plats sont servis avec sauté de légumes frais et un choix de féculents

Pomme de terre en purée

Ou

Gratin dauphinois

Ou

Pâtes fraîches, tagliatelle

Cadix gâteau mousse au chocolat noir

Ou

Crème brûlée à la vanille

Taxes applicables

Restaurant Lac aux Bleuets

Chef à la maison

Commander 72 heures à l'avance

Menu pour 2 personnes ou plus

98\$ plus taxes/personne

(Le même menu doit être choisi pour tous les convives)

Été 2008

Vichyssoise du moment

Ou

Salade printanière aux pignons de pin, vinaigrette balsamique

Saumon mariné à l'érable, juliennes de betteraves jaunes et ail

Filet de bœuf AAA (10on) poêlé, sauce aux poivres verts de Madagascar et bleuets

Ou

Côte de veau de lait (16on) grillée au pesto de basilic, sauce aux champignons des bois

Ou

Pavé de Bar du chili cuit à la vapeur aromatisé à la citronnelle, velouté au Noilly Prat

Ou

Red snapper entier en croûte de sel, beurre blanc, ciboulette fraîche

Ou

Carré d'Agneau en croûte de moutarde de Meaux, jus au romarin et aux agrumes

*Tous ces plats sont servis avec légumes et un Choix de féculent

Pomme de terre purée

Ou

Gratin dauphinois

Ou

Pâtes fraîches, tagliatelle

Ou

Riz pilaf

Trilogie de dessert