



*MENU SOUPER SPECTACLE DE L'ÉCOLE
DE CIRQUE DE QUÉBEC*

[ENTRÉE]

Rillettes de canard sur pain grillé aux canneberges
séchées, marmelade de carottes et oignons à l'érable et
gel d'argousier au basilic frais

[POTAGE]

Crémeuse de chou-fleur, crumble au fromage cheddar

[PLAT PRINCIPAL]

Médailon de veau cuit à basse température, sauté de
champignons aux échalotes, pommes dauphinoises et
légumes du moment, réduction de jus de veau au porto

[DESSERT]

Dessert des fêtes

47^e PARALLÈLE
RESTAURANT - TRAITEUR
DEPUIS 1996

