

Sherbrooke

met la
Table

20^{au} 30 oct.

TABLE D'HÔTE DU SOIR DINNER MENU

Roquette aux champignons marinés,
huile de porcini

*Arugula with marinated mushrooms, porcini oil
ou / or*

Fondant au Comtomme, pommes
poêlées au balsamique

*Comtomme fondant, sautées apples with balsamic
ou / or*

Bisque de homard

Lobster bisque

Pizza au saumon fumé maison,
sauce BBQ hickory, bacon

*Homemade smoked salmon pizza, hickory BBQ sauce, bacon
ou / or*

Gnocchi à la ricotta, ragù de canard du
Duc de Montrichard, parfait de foie gras

*Gnocchi with ricotta, Duc du Montrichard duck stew,
foie gras parfait*

Gelato aux pistaches,
macaron aux framboises

Pistachio gelato, raspberry macaron

Café ou infusion

Coffee or tea

25\$

Roquette aux champignons marinés,
huile de porcini

*Arugula with marinated mushrooms, porcini oil
ou / or*

Fondant au Comtomme, pommes
poêlées au balsamique

*Comtomme fondant, sautées apples with balsamic
ou / or*

Bisque de homard

Lobster bisque

Bavette Angus Pride au marsala et oignons
caramélisés, cole slaw de choux rouge, frites

*Angus Pride flank steak with Marsala and
caramelised onions, red cabbage coleslaw, fries
ou / or*

Thon rouge saisi, agnolotti au crabe, sauce
vierge, purée de courges d'automne,
chips de kale

*Seared red tuna, crab agnolotti, olive oil sauce,
autumn squash purée, kale chips*

Gelato aux pistaches,
macaron aux framboises

Pistachio gelato, raspberry macaron

Café ou infusion

Coffee or tea

35\$

DATONI
RESTAURANT