



Fouquet Morel

Les vrais plaisirs de la table

- Entrées -

Filo de brie du moment	2,75\$/portion
Champignon portebello farci au porc effiloché	18,99\$/kilo
«Mac & cheese» canard fumé et chorizo	5,00\$/portion

- Plats principaux -

Escalope de poulet garnie de tapenade d'olives et fromage de chèvre (<i>Sauce crémeuse aux fines herbes</i>)	9,50\$/portion
Risotto crémeux et ses crevettes au cari du Sri Lanka (<i>Garnie de maïs et poivrons doux</i>)	9,50\$/portion
Filet de sôle farci aux épinards et champignons (<i>Sauce crémeuse au beurre blanc</i>)	9,00\$/portion
Poire de boeuf en robe de poivre long et estragon (<i>Sauce au vinaigre balsamique mûri et érable</i>)	10,00\$/portion
Magret de canard du Québec aux 5 épices (<i>Sauce aux cerises griottes</i>)	11,00\$/portion
Mijoté d'agneau au poivre des dunes du Lac St-Jean (<i>Juliennes de panais et pois verts au beurre de noisette</i>)	11,00\$/portion

- Accompagnements -

Légumes vapeurs du moment
Pâtes crémeuses au pesto maison
Mousseline de pomme de terre
Pomme de terre dauphinoise (extra 1\$)

2 choix inclus par portion

Réservation pour 6 convives et plus.
Nous demandons votre commande finale
72 heures d'avance.
Valide jusqu'au 15 décembre 2017



Fouquet Morel
819-376-3567