

MTL àTABLE

2 - 16 NOV. 2017

Présenté par

aeroplan

TABLE D'HÔTE 31\$

CHOIX D'ENTRÉES

SALADE DU JARDIN JAPONAISE

SERVIE AVEC UNE VINAIGRETTE AU MISO ET MIEL
JAPANESE GARDEN SALAD WITH MISO AND HONEY
VINAIGRETTE

WRAP DE LAITUE AU POULET, BASILIC THAÏ ET DAIKON MARINÉ

CHICKEN LETTUCE WRAP, THAI BASIL AND PICKLED
DAIKON

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

FLANC DE PORC DU QUÉBEC

CUIT À BASSE TEMPÉRATURE SERVI AVEC LÉGUMES ASIATIQUES
CHOY SUM ET UNE RÉDUCTION AU SOYA ET SIROP D'ÉRABLE
SLOW COOKED QUEBEC PORK BELLY, ASIAN CHOY
SUM VEGETABLES AND MAPLE SYRUP AND SOYA
REDUCTION

POUTINE JAPONAISE

POULET GRILLÉ, CURRY JAPONAIS, FROMAGE EN GRAINS DU
QUÉBEC ET POMMES PAILLE CROUSTILLANTES
JAPANESE POUTINE - GRILLED CHICKEN, JAPANESE
CURRY, QUEBEC CHEESE CURDS AND CRISPY POTATO
SHOESTRINGS

CHOIX DE DESSERTS

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET MISO WHITE CHOCOLATE AND MISO PANNA COTTA

GÂTEAU AU SÉSAME NOIR ET MOUSSE DE MATCHA BLACK SESAME CAKE WITH MATCHA MOUSSE