



Le CHOU  
DE Bruxelles

## MENU SOIR

45 \$

### ENTRÉES

Les escargots sur linguines sauce au bleu de l'Abbaye Saint-Benoît-du-lac  
Servis avec les pousses de Brin Nature

—

Le tartare de betteraves, chèvre aux canneberges, noix caramélisées

—

Végétarien

Chèvre des neiges de la fromagerie Alexis de Portneuf

### PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de lapin à l'estragon, gratin dauphinois

—

La casserole de moules au crabe et crevettes nordiques, frites et mayo

—

Le porc Nagano sauce Brabançon, gratin dauphinois

### DESSERTS

Shortcake pommes et caramel, crème chantilly

—

Crème brûlée «Pumpkin spice» maison

