

50^{ième} anniversaire ATM

Potage du moment

Velouté d'asperges du printemps, croûton au cheddar Perron

Suprême de Volaille manchon grillé et mariné au Frambleu du Domaine le Cageot

Ragoût de champignons Portobello

Gratin dauphinois, fagot d'haricots et lardons et légumes racines rôtis

Sauce bordelaise au thé vert de bleuets du Lac-St-Jean

OU

Feuilleté aux trois champignons, fromage de chèvre et légumes grillés

Orzo aux olives et son coulis de poivron rouge rôti

Jardinière de légumes

OU

Carré de truite arc-en-ciel laqué au sirop d'érable

Amalgame de la Sagamie et caramel balsamique

Gratin dauphinois, fagot d'haricots et lardons et légumes racines rôtis

Douce tentation épicurienne

Tulipe chocolatée et mousse crème brûlée

Confiture de petits fruits et sucre à la crème