



NOTRE TABLE DU CHEF

Notre chef exécutif Yves Lowe vous propose un menu table du chef différent à tous les événements en fonction de la disponibilité et de la production saisonnière. Voici un exemple du menu qui est offert à La Mise au Jeu.

ENTRÉES APPETIZERS

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

LÉGUMES DU JARDIN
GARDEN VEGETABLES

SALADE VERTE
GREEN SALAD

ASSORTIMENTS DE SALADES COMPOSÉES
ASSORTIMENT OF SALADS

SÉLECTION D'ENTRÉES
SELECTION OF APPETIZERS

STATION DE PÂTES PASTA STATION

PÂTE DU JOUR
PASTA OF THE DAY

MER SEA

PRISE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES
GRILLED SPICY SHRIMP

STATION DU RÔTISSEUR HAND CARVED STATION

COUPE DU JOUR
MEAT OF THE DAY

POITRINE DE POULET FUMÉE ET GRILLÉE
SMOKED AND GRILLED CHICKEN BREAST

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES DE TERRE RÔTIES
ROASTED POTATOES

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS
SELECTION OF SIDES

DESSERTS

VERRINES ET GÂTEAUX ASSORTIS
ASSORTED VERRINES AND CAKES

BISCUITS ASSORTIS
ASSORTED COOKIES

PLATEAU DE FRUITS
FRESH FRUITS

OUR CHEF'S TABLE

Executive chef Yves Lowe creates different chef's table dinner menu on every event based on product availability and seasonal production. This is an example of menu at the Restaurant La Mise au Jeu.