

## TABLE D'HÔTE 3 SERVICES - 65\$

### ENTRÉE

#### POTAGE DU MOMENT

Avec sa garniture de circonstance

### PLATS PRINCIPAUX

#### CUISSE DE CANARD CONFITE

Nouilles soba, mélange de légumes sautés, sauce aigre-douce à l'orange, caramel de soya au yuzu et fruit de la passion

#### THON SAKU

Façon tataki en croute d'épices cajun et cacao, risotto à la betterave, fromage parmesan, julienne de légumes croquants, mousseuse de poireau au jus de palourde

#### COURGE SPAGHETTI

Huile d'olive, ail, feuille de kale, tomates cerises confites, grains de tournesol, viande végétale, fauxmage feta grec

#### BURGER DE BŒUF STERLING

Galette de boeuf, fine tranche de pastrami, oignons caramélisés, fromage suisse, laitue, tomates, jalapenos et mayonnaise légèrement épicée

#### LE MOT DE LA FAIM

Fondant chocolat, cœur coulant à la poire et crème à la vanille

Thé et café

### Bienvenue, chers convives !

Comme je suis ravie de vous dévoiler un menu à mon image tout en faisant briller la culture et les merveilleux producteurs du Québec.

Laissez-moi vous faire vivre l'expérience du CABU à travers une multitude de saveurs d'ici qui, je l'espère, sauront en mettre plein les yeux et les papilles à vous et votre tablée. Régalez-vous !

Marie-Chantal Lepage

- Chef Exécutive -



 RestaurantCabu  @restaurantcabu

\* Consommer la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou œuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.

\*\* 15% de service sera automatiquement ajouté à la facture pour les groupes de 8 personnes et plus.

## TABLE D'HÔTE 4 SERVICES - 75\$

### ENTRÉE

#### GRAVLAX DE SAUMON

Parfumé au café et Acérum ambré de la maison Fove, tobiko et mayonnaise aux herbes

---

---

### SOUPE

#### POTAGE DU MOMENT

Garnitures de circonstance

---

---

### PRINCIPAL

#### CUISSE DE CANARD CONFITE

Nouilles soba, mélange de légumes sautés, sauce aigre-douce à l'orange, caramel de soya au yuzu et fruit de la passion

---

#### THON SAKU

Façon tataki en croute d'épices cajun et cacao, risotto à la betterave, fromage parmesan, julienne de légumes croquants, mousseuse de poireau au jus de palourde

---

#### COURGE SPAGHETTI

Huile d'olive, ail, feuille de kale, tomates cerises confites, grains de tournesol, viande végétale, fauxmage feta grec

---

#### JOUE DE BOEUF

Doucement braisée, fine tranche de ravioli aux herbes, sauce au vin rouge et pancetta, poêlée de champignons urbains, espuma au fromage bleu fumé de l'Abbaye St-Benoit-du-Lac



 RestaurantCabu  @restaurantcabu

### LE MOT DE LA FAIM

Fondant chocolat, cœur coulant à la poire et crème à la vanille

Thé et café

\* Consommer la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou œuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.

\*\* 15% de service sera automatiquement ajouté à la facture pour les groupes de 8 personnes et plus.