



TABLES D'HÔTE

HOMARD LE CARDINAL DES MERS

66

ENTRÉE AU CHOIX :

Velouté de légumes du moment

Entrée

≈

Buccins des Îles

Entrée

≈

Beignet du Couvent *SL

Entrée

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

Chaudrée de homard

Lait de coco, lime, basilic, maïs et patates douces

≈

Linguine au homard

Sauce crémeuse aux fines herbes et au parmesan

TERRE OU MER

55

ENTRÉE AU CHOIX :

Velouté de légumes du moment

Entrée

≈

Buccins des Îles

Entrée

≈

Beignet du Couvent *SL

Entrée

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

Crêpe ou casserole aux fruits de mer

Crevettes, pétoncles et homard, sauce à la Tomme des Demoiselles, accompagnée d'une salade fraîche

≈

Grillade de bœuf AAA *SL

Servie rosée, sauce au vin rouge et à l'échalote, légumes, pommes de terre du moment et légumes croquants

LES CLASSIQUES

44

ENTRÉE AU CHOIX :

Velouté de légumes du moment

Entrée

≈

Salade romaine du Couvent

Entrée

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

Morue en « fish and chips » du Couvent

Sauce tartare, frites et salade de chou maison

≈

Linguine au poulet grillé

Sauce crémeuse aux fines herbes et parmesan

+ PÉCHÉ MIGNON DU CHEF

*SG : Sans gluten *SL : Sans lactose



TABLES D'HÔTE

LOBSTER, CARDINAL OF THE SEA

66

STARTER:

Vegetable velouté soup of the day

Starter

≈

Island whelks

Starter

≈

Convent-style Fritters *LF

Starter

MAIN COURSE:

Lobster chowder

Coconut milk, lime, basil and sweet potato

≈

Lobster linguini

Creamy fresh herb/parmesan sauce

SURF OR TURF

55

STARTER:

Vegetable velouté soup of the day

Starter

≈

Island whelks

Starter

≈

Convent-style Fritters *LF

Starter

MAIN COURSE:

Seafood crepe or casserole

Shrimp, scallops and lobster, Tomme des Demoiselles cheese sauce, served with a fresh side salad

≈

Grilled beef AAA *LF

Served medium rare with red wine/shallot sauce, vegetables, seasonal potato and crunchy vegetables

CLASSIC

44

STARTER:

Vegetable velouté soup of the day

Starter

≈

Convent-style romaine salad

Starter

MAIN COURSE:

Convent-style cod fish and chips

Tartar sauce, French fries and homemade coleslaw

≈

Grilled chicken linguini

Creamy fresh herb/parmesan sauce

+ PÉCHÉ MIGNON (CHEF'S SURPRISE).

*GF: Gluten free *LF: Lactose free