

# 5 services – 4 choix

Saison 2019

## MISE EN BOUCHE

Timbale de crevettes de Sept-Îles et tomates confites, coriandre et cari rouge, accompagné de yogourt aromatisé au citron, persil et menthe

## ENTRÉE EN MATIÈRE

Verrine de canard fumé du Lac Brome, salade de lentilles aux fraises de la ferme Gosselin, crumble de fromage de chèvre aux épices boréales et chips de betterave

## PRÉLUDE

Bloody Mary maison, concocté à base de tomates de serre de St-Nicolas, rehaussé d'une émulsion d'estragon

## PLAT PRINCIPAL

Tandoori de volaille de la Ferme des Voltigeurs et champignons sautés au cumin et gingembre  
Dos de saumon de l'Atlantique saisi au beurre de moutarde sauvage et laque au sirop d'érable beauceron  
Bœuf braisé, compote de chicoutai de la Basse-Côte-Nord et sauce à l'épinette noire  
Étagé de légumes racines, maïs de Neuville et tempeh torréfié aux cèpes, girolles, pholiotés, shiitakes et bolets  
Tous nos plats sont accompagnés de légumes du maraîcher

## DESSERT

Nuage mousse au cidre de Joe Giguère, pommes Honeycrisp caramélisées de l'île d'Orléans et croustillant de spéculos

## CAFÉ, THÉ, INFUSION

Jumelez votre Bloody Mary avec deux pétoncles rôtis à la fleur de sel pour 6.50\$. Remplacez votre protéine par un mignon de bœuf 6 oz pour 12,50\$. Ajoutez à votre plat principal une queue de homard pour 17,50\$ ou une escalope de foie gras poêlée pour 12,50\$. Menu sujet à changement sans préavis.  
Menu végétarien / végétalien / sans gluten aussi disponible.