

Le William

GTATOSAC

La mise en bouche

Cappuccino léger aux chanterelles,
croustillant de chèvre frais, foie gras et canard fumé,
poêlée sauvage

Ou

Crevette géante parfumée à la vanille, finger lime,
algues marines, cerises de terre et gingembre

Ou

Tatin aux cèpes, panaché de jeunes pousses, bison fumé,
vinaigrette à l'huile de noix et canneberges

Le granité du moment

Jarret d'agneau cuit lentement et sa sauce
au poivre des dunes et à la bière forte
« Dominus Vobiscum Double » de Charlevoix,
haricots du moment

Ou

Homard, palourdes et moules en panaché,
son écume et ses épinards de mer

Ou

Pavé de flétan laqué, asperges fraîches, coco,
citronnelle, coriandre et poivre de mer

Notre carte des desserts

Infusion du Grand Nord, thé Kusmi ou café

55 \$

Accord mets et vins

110 \$

Dans la mesure du possible,
nous privilégions l'achat local



Papeterie Saint-Gilles