

# GTATOSAC

La mise en bouche



Parmentier de pintade, fricassée de champignons  
sauvages, quelques feuilles de roquette  
caramel de cidre de glace

Ou

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

Ou

Panaché de jeunes pousses, bison fumé, abalone grillé,  
vinaigrette à l'huile de noix et canneberges



Le granité du moment



Jarret d'agneau cuit lentement, haricots du moment et sa  
sauce à la bière forte et poivre des dunes

Ou

Pavé de saumon fumé «cuisson rosée» au sel fumé,  
sauce crémeuse émulsionnée, cardamone et citron,  
poêlée de chanterelles et noisettes

Ou

Pavé de flétan en croûte de chorizo, chutney d'ananas,  
piment d'Espelette, riz des Incas



Notre carte des desserts

Infusion du Grand Nord, thé Kusmi ou café

55\$