

TATOUSHAK

La mise en bouche



La caille en deux façons, panais grillé, pousses Vertigo,
épices boréales et jus de sureau

Ou

Foie gras poêlé, purée de courges butternut au poivre
lindi et jus déglacé au verjus

Ou

Demi-homard, étagé de tomates confites,
poivrons confits, gingembre et basilic



Le granité du moment



Filet de cerf au thé du Labrador et son jus corsé
au vin fortifié de Mona Lisa, crosnes et carottes glacés

Ou

Noix de veau et cassolette de joues, champignons du
marché et jus de tomates aillé
de la ferme Lacoste

Ou

Pétoncles géants, baies de viorne concassées, espuma de
poivrons rôtis, jus à l'écume de mer
risotto d'orge



Sélection de fromages de notre terroir



Notre carte des desserts

Infusion du Grand Nord, thé Kusmi ou café

75\$