

# Le William

## TOUSOUHAK

La mise en bouche

\*\*\*

Huîtres et poisson fumé, crème de wasabi,  
œufs de corégone, perle de saveur

Ou

Foie gras de canard au torchon, compotée de pommes  
et poires, poiré de glace et brioche

Ou

Sanglier mariné aux épices boréales en cuisson lente,  
copeaux de tomme de brebis et champignons lobster,  
mélange diabolique

\*\*\*

Le granité du moment

\*\*\*

Omble de l'Arctique saisi, huile aux herbes,  
vinaigre balsamique et glace de veau

Ou

Pièce de veau, fricassée de champignons,  
*réduction de vin « Le Madérisé » de « Monna & filles »*  
de l'Île d'Orléans, noix de pins en persillade

Ou

Carré de chevreau croûté d'épices amérindiennes,  
sa glace de viande « Sortilège » et carvi

\*\*\*

Sélection de fromages de notre terroir

\*\*\*

Notre carte des desserts

Infusion du Grand Nord, thé Kusmi ou café

65 \$

Accord mets et vins

120 \$

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



*Papeterie Saint-Gilles*