

Menu Amérindien

La mise en bouche



Truite et pétoncle fumé par nos soins,
émulsion citron livèche, œufs de corégone
pied de poule et tranche de seigle grillée

Ou

Buisson de feuille de chêne aux radis, magret de canard
séché au poivre et genièvre,
vinaigrette érable et raifort pointe d'ail



Granité érable et Minaki à la sauge



Flétan à l'étouffé de poireaux en tajine,
salpicons de topinanbour de l'Îles, au lard
sauce crémeuse à l'esturgeon et chèvre frais

Ou

Ravioli géant aux crustacés et poisson de l'arrivage
sauce homardine

Ou

Pavé de caribou du Nunavut sa glace de viande au
thé du Labrador et bleuet de la Côte-Nord,
napoléon de pomme de terre à l'ail des bois



La banique aux canneberges séchées et
sorbet bleuet tuile aux noisettes



Infusion du Grand-Nord ou sélection de cafés équitables

59\$