

Menu Le Gourmand

La mise en bouche



Tatin de pomme, fricassée de champignons sauvages
et son caramel à fleur de sel

Ou

Crabe des neiges, poire, basilic et huile de homard,
effiloché de céleri-rave, crème sure et arancine



Jarret d'agneau braisé, girolle,
sauce à la bière "Dominus Double" de Charlevoix
et flageolets Tarbais

Ou

Saumon fumé à chaud et palourdes, riz quinoa blanc,
jus aux herbes, brunoise de légumes

Ou

Pressé de légumes grillées, tofu santé à l'asiatique et
champignons sauvages



La carte des desserts



Infusion du Grand-Nord ou sélection de cafés équitables

49\$

