

Menu Gourmand 35 €

Mise en Bouche

*Magret fumé Maison sur lit de Mesclun Chutney de Fraises
Emulsion sirop d'érable vinaigre de Framboise et épices Abénaki*

Ou

Mousseline de Sandre aux Ecrevisses Beurre Framboisine

Ou

*Saumon fumé parfumé au Bois de Pommier
Sur carpaccio de Courgettes aux Agrumes et Crème de Maïs*

*Effiloché de Porcelet Confit Façon Sagamité
Foie Gras, Canneberges, fromage de chèvre et Fleur d'Amandine*

Ou

*Duo de Poisson du Marché aux Saveurs Méditerranéenne
Trio de Quinoa au Wakamé*

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Trio de Crème Brulée aux Saveurs Québécoise

Ou

Pavlova aux Fruits de Saison

Ou

Macarole glace Vanille et Chocolat Tiède

Ou

Assiette de Fromages Régionaux

Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte