

SOUPER

Votre repas inclut: la soupe du jour, une salade au choix du chef, votre choix d'un plat de résistance, une bouchée gourmande et café, thé ou tisane.

POISSONS



Mi-cuit de thon en croute de sésame

Spirale de légumes et kale, crème de noix coco et de cajou citronnée,
Condiment Galanga et feuilles de lime

Crevettes géantes marinées

Bisque de crustacés à la crème de cajou, nouilles de riz brun,
Tagliatelles de légumes, huile crue parfumée au paprika et à l'aneth

Filet d'omble chevalier au pesto de fines herbes et fleur d'ail

Salsa de tomates séchées aux abricots et à la coriandre

VIANDES



Médailon de bison mariné à la gelée de cèdres

Zestes d'oranges, canneberges et noix de pacanes,
Crème de cèpes et céleri-rave, poêlée de légumes rôtis

Tournedos de magret de canard parfumé aux baies de Sichuan et gingembre

Crème de panais et betterave jaunes, condiment aux pommes
et à l'huile de noix et sésame

Râble de lapin farci aux champignons et pistaches

Poêlée de légumes rôtis, émulsion à la moutarde, graines de fenouil et noix de cajou

VÉGÉTARIENS



Chou-fleur rôtis façon Tandoori

Champignons de Paris et courge poivrée, pesto d'épinardsaux avelines et coriandre

Gnocchis de pommes de terre et betteraves

Coulis de poivrons aux tomates séchées, tagliatelles de légumes et pesto vert,
Chapelure au chanvre à l'ail

Crêpe de pois chiche et amarante

Farcie aux épinards, pleurotes et tofu
Crème de chou-fleur aux noix de cajou et muscade, huile aux herbes

INSPIRATION DU CHEF SELON LE MARCHÉ

Demandez à votre serveur l'inspiration du moment

Notez que tous les plats peuvent être déclinés en version végétalienne
en remplaçant la protéine animale par du tofu ou du tempeh.