

## 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 croûte 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

## 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

## VÉGÉTARIENS



### ***Choux-fleurs rôtis façon Tandoori***

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

### ***Crêpe de pois chiches 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.