

## 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*

Spirales de légumes et kale, crème de noix de coco et de cajou citronnée, condiment Galanga et feuilles de lime

### *Crevettes géantes marinées aux graines de fenouil et zeste de citron*

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

## VIANDES

### *Filet mignon de veau de la ferme Brovin mariné aux épices Natsbuan*

Béarnaise de topinambour et courge à l'estragon, salsa de truffe, artichaud et canneberge

### *Poitrine de canard parfumé aux baies de Sichuan et gingembre*

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

## VÉGÉTARIENS

### *Crêpe de pois chiches et amarante*

Farci aux épinards, pleurotes et tofu, crème de chou-fleur aux noix de cajou et muscade, huile aux herbes

### *Couscous de chou-fleur et chanvre*

Légumes en bouillon tomaté parfumé au safran, falafels d'édamamés et tofu

## 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.