



Table d'hôte de Noël

Entrée

Remplacement de l'entrée de salade

Carpaccio de Flétan de Gaspésie, marinade au gingembre, lime et huiles quatuor, flocons d'algues et craquelin à l'ail noir.

ou

Tartare de pois chiche germés, betterave rouge, sésame et pomme à la coriandre, parfumé à l'orientale

Potage

Crème de topinambour et patate douce parfumée à la truffe

Inspirations féériques du soir

En plus des 6 plats de la carte régulière

Roulade de Bison, farce aux pleurotes, figues et poivre long
Crème de légumes racines, condiment aux amandes grillées et sauge

ou

Risotto au sorgho et lentilles Urad, courge rôtie à la fleur d'ail et champignons Maitake

Dessert

Bûche au Chocolat et Framboises
Coulis de fruits et noix caramélisées





Christmas table d'hôte

Choice of Starter

Replacement of salad starter

Gaspé Halibut Carpaccio, marinated with ginger, lime, and a quartet of oils, seaweed flakes and black garlic cracker.

or

Sprouted Chickpea Tartare, red beet, sesame and coriander-flavored apple, with an oriental touch.

Soup

Jerusalem Artichoke and Sweet Potato Cream, flavored with truffle.

Magical chef's inspiration

In addition to the 6 dishes on the regular menu

Bison Roulade with oyster mushroom, fig, and long pepper stuffing. Root vegetable cream, condiment with roasted almonds and sage.

or

Sorghum and Urad Lentil Risotto, roasted garlic flower squash and Maitake mushrooms.

Dessert

Chocolate and Raspberry Yule Log.
Fruit coulis and caramelized nuts.

