

MENU DÉCOUVERTE



Notre fleuve et nos forêts

Entre les eaux du fleuve Saint-Laurent et la forêt boréale québécoise naît une cuisine ancrée dans le territoire.

Sources de vie essentielles, le fleuve façonne les habitats côtiers et la forêt protège et nourrit ses rives. Des parfums d'épinette aux effluves d'algues marines, cet écosystème compose un territoire où la vie circule – et chaque assiette en est l'écho.

Prémices – Plongeon dans le Saint-Laurent

Flétan du golfe du Saint-Laurent

Marinade aux algues de la Gaspésie, gel d'agrumes, salicorne, vinaigrette aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

Résistance – Au cœur des bois

Médailon de wapiti

Gremolata aux saveurs de la forêt boréale, rösti de pommes de terre au romarin, champignon hydne hérisson mariné, chutney aux camerises et conifères

Gourmandise – Rivage boréal



Crèmeux au chocolat

Canneberges confites au sapin, tuile au mélilot, chantilly au bouleau, croustillant au chocolat et au sel de mer Alcyon des Îles-de-la-Madeleine

Café équitable / Infusion

54.

Coup de nordet

18.

À l'image du nordet apportant fraîcheur et embruns, ce cocktail recèle des essences sauvages. Une sangria blanche réinventée, sublimée par des alcools québécois et des notes boréales.

Fraîcheur de l'île

15.

Cocktail sans alcool inspiré des saveurs de l'île d'Orléans, aux accents d'agrumes et de nordicité

Jus de cassis, tonic au yuzu, dry gin sans alcool, herbes de nos jardins



Végétarien