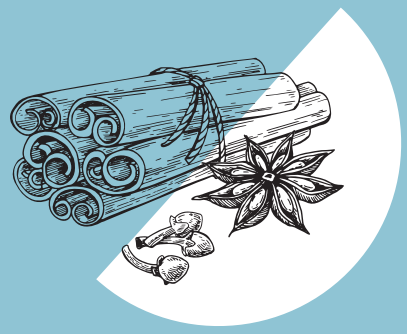
MENU
DÉCOUVERTE



Marché de Noël

Évoquant le charme des marchés de Noël, ce menu célèbre les traditions culinaires de la saison froide avec élégance. Entre parfums épicés, douceurs réconfortantes et créations raffinées, chaque plat a été imaginé pour faire vivre une expérience festive et mémorable.

Prémices
Douceur du terroir
Pot de foie gras onctueux de Saint-Apollinaire, dattes marinées au madère de l'île d'Orléans et croûton de pain d'épices maison

Résistance
Veillée d'antan
Poitrine d'oie de Charlevoix rôtie avec des épices d'Orient, strudel de cuisse d'oie confite, chou rouge braisé au vin rouge, compote de canneberges et jus de cuisson

Gourmandise
Pomme givrée
Compotée de pommes Cortland, crémeux au fromage blanc et au mélilot, croustillant à la cannelle, vin rouge sucré infusé aux épices d'hiver

Café équitable / Infusion **54.**

Premières gelées **16.**
Cocktail effervescent au goût de pomme qui marie cidre de glace, gin et soda