



TABLE NORDIQUE

L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE
IMMERSIVE UNIQUE AU QUÉBEC

OPTION TERRE & FORÊTS | 175\$/PERSONNE
OPTION LACS & RIVIÈRES | 185\$/PERSONNE



1. "ENTREZ ENTREZ!" ACCUEIL & MISE EN BOUCHE

LE CARIBOU

Boisson chaude traditionnelle québécoise composée de vin rouge, de quelques alcools qui font chaud au cœur et d'une touche secrète de nos mixologues.

TROIS BOUCHÉES PAR PERSONNE

Servi avec notre Caribou, un trio de bouchées qui évoquent l'essence des camps de bûcherons des années 1800 : betteraves et esturgeon fumé, rilette de canard aux prunes confites et mousse de champignons sauvages aux oignons caramélisés.

2. "FLAMBEZ LE POÊLON!"

Un beau morceau de fromage OKA garni de poires glacées à l'érable. Généreusement arrosé de liqueur de pomme de la cidrerie québécoise Michel Jodoin, pour un flambé réussi. Servi avec un pain chaud maison parfumé au romarin.





TABLE NORDIQUE

L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE
IMMERSIVE UNIQUE AU QUÉBEC

3. POTÉE CANADIENNE-FRANÇAISE

OPTION TERRE & FÔRETS | *LE RAGOÛT*

Épaule de porc braisée à la bière, mijotée avec champignons, ail et une touche de crème, le tout servi en cassolette et garni d'un feuilleté doré pour un croquant parfait.

OPTION LACS ET RIVIÈRES | *LA CHAUDRÉE*

Chaudrée onctueuse de doré canadien, relevée de vin blanc, pommes de terre fondantes et poireaux parfumés. Couronnée d'un feuilleté croustillant.

4. LE RÉPIT DU BÛCHERON

Notre trou normand comme dans le temps! Whisky canadien Crown Royal, provenant de la distillerie emblématique du Manitoba. L'un des meilleurs RYE canadien.

5. “LE PLAT DE RÉSISTANCE” DES HABITANTS

OPTION TERRES ET FÔRETS | *LA PIÈCE DE VIANDE*

Sur ce plateau, nous vous proposons une brochette de boudin noir classique et pommes cuites. Une côtelette de cerf marinée à l’ail noir et une saucisse d’inspiration boréale de la Boucherie Champlain à Valleyfield. Accompagné d’une sauce aux bleuets et d’un condiment de moutarde et miel.

OPTION LACS ET RIVIÈRES | *LE POISSON*

Sur ce plateau, nous vous proposons un filet de truite arc-en-ciel en papillote parfumée au sapin baumier. Une brochette de poitrine de canard aux épices boréales et une petite casserole de saumon à l’érable et oignons sautés. Accompagné d’une sauce crème à l’échalote et d’un condiment de chutney de pommes.

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes racines et pommes de terre au jus de boeuf.

6. LE DESSERT

LE POUDING DU CHÔMEUR

Pouding chômeur canadien français réconfortant imbibé d’un riche sirop d’érable. Accompagnée d’un chocolat chaud crémeux à 70% cacao fait maison, infusé au whiskey canadien Canadian Club 1858 et à la liqueur d’érable Léo de la distillerie québécoise Les Subversifs.