



TABLE SCANDINAVE

UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE IMMERSIVE
UNIQUE AU QUÉBEC

OPTION TERRE | 125\$ / PERSONNE

OPTION MER | 135\$ / PERSONNE

1. ACCUEIL & MISE EN BOUCHE GLÖGG & SMORREBRODS!

GLÖGG

boisson traditionnelle nordique composée de vin rouge légèrement sucré à l'érable et parfumé d'un mélange d'épices festif

3 SMØRREBRØD / PERSONNE

accompagnant notre glögg, 3 smørrebrød (sandwichs ouverts traditionnels) version canapé, oeuf mollet & curry, gravlax & aneth, boeuf & ail



2. LE FLAMBÉ

un beau morceau de fromage à pâte molle (type brie) garni de canneberges séchées, généreusement arrosé de brandy...pour un flambé réussi!



TABLE SCANDINAVE

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE IMMERSIVE UNIQUE AU QUÉBEC



3. MIJOTÉ SCANDINAVE

OPTION TERRE | HJØRTEGRYTE

bol de stew composé d'épaule de cerf braisée au vermouth rouge Kayak, oignons, carottes & shitakés. Bien scellé d'un ruban de purée de pomme de terre yukon doré au four

OPTION MER | SJØMATGRYTE

bol de stew composé de crevettes nordique, petits pétoncles, morue d'Islande & chair de palourde. Le tout dans un velouté de fumet de poissons aux herbes. Bien scellé d'un ruban de purée de pomme de terre yukon doré au four



4. LA PAUSE SCANDINAVE

notre trou Normand d'Aquavit Valkyrie de la micro-distillerie Sivo d'Hinchinbrooke. Une eau de vie scandinave, cousine du gin, au arômes de carvi, fenouil & marmelade





TABLE SCANDINAVE

UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE IMMERSIVE
UNIQUE AU QUÉBEC

5. GRILLADES SCANDINAVE

OPTION TERRE

boulette suédoise de bison façon Kefta, fines tranches de magret de canard embroché, saucisses scandinave en collaboration avec la boucherie Champlain de Valleyfield, accompagné d'une tombée d'oignons crème et moutarde ainsi qu'une sauce cidre et camerises

OPTION MER

4 crevettes 16/20 d'Argentine enfilées sur une brochette, 1 papillote de saumon de l'Atlantique, une queue de homard canadien à la broche. Le tout servi avec beurre à l'ail maison & sauce au lait de coco et curry vert

ACCOMPAGNEMENTS

juliennes de légumes sautés & champignons poêlés au bacon



6. DESSERTS – S'MORES

cornet sucré rempli de guimauve et pastilles de chocolat fondu. Accompagné d'un chocolat chaud crémeux à 70% cacao, agrémenté de whiskey irlandais Jameson & de liqueur de caramel écossais Dr. McGillicurddy's