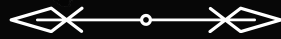




# TABLE SCANDINAVE

L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE  
IMMERSIVE UNIQUE AU QUÉBEC



OPTION TERRE | 165\$/PERSONNE  
OPTION MER | 175\$/PERSONNE

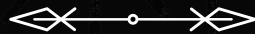
## 1. ACCUEIL & MISE EN BOUCHE GLÖGG & SMØRREBRØDS

### GLÖGG

Boisson chaude traditionnelle nordique composée de vin rouge légèrement sucrée à l'érable et parfumée d'un mélange d'épices festif créée par nos mixologues.

### 3 SMØRREBRØDS/PERSONNE

Accompagnant notre glögg, 3 smørrebrøds (sandwichs ouverts traditionnels) version canapé, oeuf mollet & curry, gravlax de saumon & 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

L'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 nordiques, petits pétoncles, calmar, moules & 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 dorée 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, aux arômes de carvi, fenouil & marmelade.



## 5. GRILLADES SCANDINAVES

### OPTION TERRE | HJØRTEGRYTE

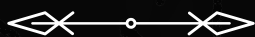
Brochettes de boeuf marinées ail et aneth, une petite côtelette d'agneau, saucisses scandinaves en collaboration avec la boucherie Champlain de Valleyfield, accompagnées d'une tombée d'oignons crème et moutarde ainsi qu'un chutney betteraves et canneberges.

### OPTION MER | SJØMATGRYTE

4 crevettes 16/20 d'Argentine enfilées sur une brochette, 1 papillote de morue islandaise, un duo de pétoncles et calmars à la broche. Le tout servi avec beurre à l'ail maison & sauce à la bisque de crevettes.

### ACCOMPAGNEMENTS

Légumes rôtis au flanc de porc.



## 6. DESSERT - S'MORES

Selma: une brioche scandinave fourrée de pâte d'amandes. Accompagnée d'un chocolat chaud crémeux à 70% cacao fait maison, agrémenté de whiskey irlandais Jameson et de liqueur de caramel écossais Dr. McGillicurddy's.

