

Hygge

TABLE D'HÔTE DE SOIRÉE À PRIX RÉDUIT TOUS LES JEUDIS



ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT

ou

MÉLANGE DE VERDURES D'ÉTÉ 
Granola salé • Vinaigrette du moment

ou

**POMME DE TERRE « HASSELBACK » ET
SAUMON FUMÉ À CHAUD DES FUMOIRS GOSSELIN +4**  
Herbes salées • Crème sure aérienne • Caviar de mulot • Huile de ciboulette • Gelée d'airelle

PLATS

SALADE DE COURGES D'ÉTÉ ET D'AUBERGINES RÔTIES  
Tomates ancestrales • « Ricotta » d'amandes » • Échalotes confites
Avoine nue • Vinaigrette au miso et café

ou

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER  
Yogourt boréal • Concombre au gin • Salade de fraises d'été, haricots et fenouil rôti
Vinaigrette de tournesol, miel d'été et épices boréales

ou

SANDWICH DE PORCELET DE LA FERME GASPOR 
Pain brioché • Moutarde à l'argousier • Rémoulade de fenouil et chou-rave
Servi avec petite verdure d'été

DESSERT DU MOMENT

À BOIRE

UNE BOISSON AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTES :

Vin rouge ou vin blanc selon l'arrivage
Cocktail du mixologue
Bière de microbrasserie



Sans noix



Sans gluten



Végétalien



Végétarien



Sans lactose

* Pourboire non inclus.