

NORD

LABORATOIRE CULINAIRE

Le Laboratoire culinaire

Là où le Nord commence.

C'est ici que naissent des assiettes où inspirations nordiques, alchimie des saveurs et produits frais du terroir se rencontrent, dans une valse menée par le chef Raphaël Podlasiewicz et sa brigade.

Ces plats, savamment travaillés et longuement réfléchis, vous sont offerts à la dégustation en grande primeur. Ceux connaissant un franc succès se retrouveront ensuite au menu dans les restaurants Nord des spas Strøm.

L'alimentation étant une composante essentielle du bien-être, un grand soin est mis dans la sélection d'ingrédients sains, nourrissants, diversifiés, locaux, et dans la confection de recettes stimulant les sens et éveillant l'esprit.



Raphaël Podlasiewicz
Chef exécutif

Alexandre Laplante
Chef de cuisine

Simon Lalancette
Sous-chef

Gaspésie Sauvage
Brin-Nature
Signé Caméline
Ferme Les Produits d'Antoine
Ferme Bourdelais
Les Serres de la Vallière
Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine
Aux Terroirs
Racines boréales
Ferme Turlo

Le restaurant Nord puise sa raison d'être dans la richesse du terroir et dans le savoir-faire des artisans d'ici. Sa mission est de faire goûter la variété des aliments qui sont cultivés, élevés, produits et récoltés ici, des plus répandus aux plus méconnus d'entre eux. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs d'ici car nous désirons rendre hommage à leur travail colossal et magistral, soutenir l'économie locale, encourager une alimentation respectueuse de l'environnement, et, tout simplement, mettre au menu des produits d'une qualité exceptionnelle, goûteux et savoureux, dont la fraîcheur est toujours au rendez-vous.

Choux de Bruxelles	17
Huile épicée, ricotta	
Courge	18
Crème fraîche, pacanes caramélisées	
Champignons	18
Glace de viande, topinambours, œuf parfait	
Maquereau fumé	18
Betteraves, houmous de tournesol	
Ceviche de poisson	19
Clavaliier d'Amérique, huile épicée	
Crabe des neiges	19
Rôsti, émulsion aux herbes	
Pâtes fraîches	23
Ricotta, épinards	
Agneau	28
Concombres, yogourt tahini, menthe	
Pain et beurre composé	6
Baba à la rose	11
Fraise, ganache au mascarpone	
Chocolat	12
Tuile au sésame noir, cerises	
Brie fondant	13
Réduction de vin rouge, poires confites	

Cocktails	Fika	15
	Vodka Rosemont, liqueur de noyer noir Henri G., champignons sauvages, espresso	
	Herboriste	15
	Liqueur d'herbes Calendula, vodka, sirop de dulce et concombre, huile d'herbes	
Bières et cidres	Syra	15
	Gin boréal, liqueur à la framboise Sivo, sirop de framboise de la Ferme Bourdelais et cèdre, blanc d'œuf (ou émulsifiant végétal sur demande)	
	Säker	16
	Amaretto Miele, liqueur de cerise de la ferme Du Capitaine, griottes, gingembre d'ici, émulsifiant végétal	
Boissons sans alcool	L'offre varie selon l'inspiration du moment	8
	Kombucha Lao	5,50
	Fin soda	5
	Camerise et sapin baumier, Citron et verveine	
	Eau pétillante	4/7
	Jus Loop	5,50
	Beach bum, Undercover, Morning glory	