

Conception par
Philippe Allaire



ENTRÉE

Feuilleté de saumon effiloché à l'érable
Atkins, sauce hollandaise aux algues
Océan de saveurs

PLAT PRINCIPAL

Porc de la ferme À bon porc braisé
au whiskey des Marigots, gratin
dauphinois & légumes de nos
maraichers

Truite de chez Raymer au kimchi
Tapp servi avec riz sauvage
gaspésien & légumes de nos
maraichers

DESSERT

Brownie au chocolat Chaleur B et au
fromage baluchon de la Fromagerie
du littoral