

Conception par
Philippe Allaire



ENTRÉE

Tapenade de buccins au baluchon de la Fromagerie du littoral, duo de mousse camerise Cambrooks et mousse moutarde Legros, compote de pomme, servie sur pain brioché

PLAT PRINCIPAL

Pavé de boeuf braisé à la bière de la microbrasserie Pit Caribou

ou

Omble chevalier Raymer farci au brie et aux algues d'un Océan de saveurs avec une sauce à la ciboulette et au miel du Rucher des framboisiers

ACCOMPAGNEMENT

servi sur orgetto aux champignons de la Ferme Marsycole de Bonaventure accompagné de légumes de nos maraîchers

DESSERT

Choux à la crème de Mélilot, confiture de fraises Bourdages et caramel salé à la fleur de sel gaspésienne