

— SOUPER —

Votre repas inclut: potage, entrée froide et le choix d'un plat de résistance, une bouchée gourmande et café, thé ou tisane.

— POISSONS —



Mi-cuit de thon en croute de sésame ©

Spirale de légumes et kale, crème de noix coco et de cajou citronnée, Condiment Galanga et feuilles de lime

Crevettes géantes marinées

Bisque de crustacés à la crème de cajou , nouilles de riz brun, Tagliatelles de légumes, huile crue parfumée au paprika et à l'aneth

Gravlax de saumon à l'aneth et zestes d'agrumes ©

Tartare d'avocat, fenouil et mandarines à la citronnelle, Baguettines à l'huile d'olive Crème aux noix de cajou, acidulée et ciboulette

— VIANDES —



Médaillon de bison mariné à la gelée de cèdres ©

Zestes d'oranges, canneberges et noix de pacanes, Crème de cèpes et céleri-rave, poêlée de légumes rôtis

Filet de Canard du Village façon shabu-shabu ©

Bouillon aux shiitakes et algues Kombu, nouilles de riz brun, Huile à la teriyaki, bok choy et champignons King

Râble de lapin farci aux champignons et pistaches ©

Poêlée de légumes rôtis, émulsion à la moutarde, graines de fenouil et noix de cajou

— VÉGÉTARIENS —



Courge poivrée farcie

Au riz sauvage et haricots azukis aux saveurs orientales, Crème de lentilles germées au cumin, endives braisées et choux de Bruxelles

Gnocchis de pommes de terre et betteraves

Coulis de poivrons aux tomates séchées, tagliatelles de légumes et pesto vert, Chapelure au chanvre à l'ail

Crêpe de pois chiche et amarante

Farcie aux épinards, pleurotes et tofu Crème de chou-fleur aux noix de cajou et muscade, huile aux herbes

INSPIRATION DU CHEF SELON LE MARCHÉ

Demandez à votre serveur l'inspiration du moment

Notez que tous les plats peuvent être déclinés en version végétalienne en remplaçant la protéine animale par du tofu ou du tempeh.

© C'Tonique : Les glucides (riz, pommes de terre, quinoa, etc.) seront compensés par des lipides (gras de bonne qualité) et davantage de légumes verts. **Option disponible sur demande.**