

Entrées

Velouté de champignons, crumble de café, poudre de cèpes

✦ Gravlax de saumon, gel d'argousier et crème acidulée à la vodka.

✦ Carpaccio de magret de canard fumé, neige de foie gras, chutney de poires et mousse de foie.

✦ Escalope de foie gras de canard du Lac Brome poêlée, réduction demi-glace, pommes pochées au vin rouge et vinaigre de rose, pressé de poires, Namandier.



Plats principaux

Végétarien :

Risotto aux champignons sauvages et huile de truffe, purée de courge et mascarpone.

Porc Nagano

Côte de porc Nagano grillée, mousseline de petits pois, et légumes de saison.

Gibier

✦ Médaillon de Cerf, sauce forestière, purée de patates douces, dattes Mejhoul, et légumes de saison.

Bœuf

✦ Mignon de bœuf, sauce au foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, et légumes de saison.

Canard de Lac-Brome

✦ Cuisse de canard confite, sauce camerise, tartare de céleri rave.

La pêche du jour

Poisson ou crustacé cuisiné selon l'inspiration du moment de notre chef.



Desserts

Parfait glacé

Parfait glacé au lait de coco et mousse de framboises.

Crèmeux au chocolat

Crèmeux au chocolat, mousseline de chocolat blanc, mousse de chocolat et café et concassé de pralines.

Crème brûlée

Crème brûlée à la fleur d'oranger, crumble aux amandes.

Chef Exécutif

Badr BOURABAA



La Bourse du Lac