

Entrées

Potage du moment

Gravlax de saumon mariné façon La Brise du Lac, émulsion
À la coriandre, gelée de sapin et bouton de Marguerite.

Chèvre chaud en Parmentier de canard effiloché, poire confite
Ambre de noix de Grenoble, caramel de yuzu et gel d'érable.

Torchon de foie gras de canard à l'armagnac, confiture de potiron *maasla*,
Gâteau cuit à la broche à la fleur d'oranger.



Plats principaux

Végétarien :

Cuisiné selon l'inspiration du chef.

Porc Nagano

Médailillon de filet, purée de pomme de terre aux lardons et oignons confits, sauce aux figues.

Bœuf

♣ Filet grillé, corne de bélier, variation de légumes et sauce poivrade.

Canard de Lac-Brome

♣ Cuisse confite, mousseline de Céleri-rave au Wasabi, variations de légumes, sauce aux camérisés.

La pêche du jour

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



Desserts

Temps des sucres

Pudding Chômeur façon Brise du Lac et son sirop du temps des sucres.

Gourmand

Délice chocolatique

Crème brûlée

Crème brûlée saveur du moment.

Chef Exécutif

Badr BOURABAA