

Menu du Jour de la Terre

**Gravlax d'omble chevalier des Éboulements aux aromates Menaud,
yogourt de brebis de la famille Migneron au carvi sauvage,
tuile de roquette des Jardins Écho Logiques.**

Proposé par le Chef Felix Lavoie - L'Auberge de la Marmite



**Tataki de bœuf de chez Bovin Charlevoix, piqué au piment Gorria du
Jardin des Chefs, topinambours de printemps et marinière d'aromates.**

Proposé par le Chef Patrick Dubé - L'hôtel Germain



**Raviolis farcis aux champignons de Rose et Lion, foie gras, jaune
d'œuf coulant, king poêlé, beurre noisette et Tomme d'Elles.**

Proposé par le Chef Luc Pouliot - Le Sainti



**Flanc de porc et jerky de bacon des Viandes Biologiques de Charlevoix,
laqués au miel du Manoir vieilli en fût de whisky, pommes de terre
rattes des Jardins Écho Logiques, bok choy et jus de cuisson réduit à
l'Hydromel de bleuets.**

Proposé par le Chef Emmanuel Chavant - Fairmont le Manoir Richelieu



**Crème brûlée au Safran Nordique, opaline de safran et fleur de
violette, chantilly au safran, eau de safran.**

Proposé par le Chef Pâtissier Kévin Leroy - Fairmont le Manoir Richelieu

99\$*

*Service et taxes en sus.

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez nous en faire part.

