

NORD

LABORATOIRE CULINAIRE

Le Laboratoire culinaire

Là où le Nord commence.

C'est ici que naissent des assiettes où inspirations nordiques, alchimie des saveurs et produits frais du terroir se rencontrent, dans une valse menée par le chef Raphaël Podlasiewicz et sa brigade.

Ces plats, savamment travaillés et longuement réfléchis, vous sont offerts à la dégustation en grande primeur. Ceux connaissant un franc succès se retrouveront ensuite au menu dans les restaurants Nord des spas Strøm.

L'alimentation étant une composante essentielle du bien-être, un grand soin est mis dans la sélection d'ingrédients sains, nourrissants, diversifiés, locaux, et dans la confection de recettes stimulant les sens et éveillant l'esprit.



Raphaël Podlasiewicz
Chef exécutif

La brigade de cuisine
dirigée par :

Simon Lalancette

Secondée par :

Emmalia Sicotte

Gaspésie Sauvage
Brin-Nature
Signé Caméline
Ferme Les Produits d'Antoine
Ferme Bourdelais
Les Serres de la Vallière
Ferme et Vinaigrerie Du Capitaine
Aux Terroirs
Racines boréales
Ferme Turlo

Le restaurant Nord puise sa raison d'être dans la richesse du terroir et dans le savoir-faire des artisans d'ici. Sa mission est de faire goûter la variété des aliments qui sont cultivés, élevés, produits et récoltés ici, des plus répandus aux plus méconnus d'entre eux. Nous nous approvisionnons auprès de producteurs d'ici car nous désirons rendre hommage à leur travail colossal et magistral, soutenir l'économie locale, encourager une alimentation respectueuse de l'environnement, et, tout simplement, mettre au menu des produits d'une qualité exceptionnelle, goûteux et savoureux, dont la fraîcheur est toujours au rendez-vous.

Gaspacho	15
Concombre, menthe, ail des bois	
Haricots verts	16
Sauce aux amandes, citrons confits	
Salade de prunes	17
Cerises, tomates cerises	
Tomates ancestrales	17
Ricotta, fleurs de Mélanie	
Crudo de flétan	19
Concombre et aneth	
Arancini au homard	20
Pesto de roquette	
Pappardelle	21
Morilles, fleur d'ail	
Flanc de porc	25
Jalapeno, coriandre	
Pain et beurre composé	6
Pavlova à la rhubarbe et à l'épinette	11
Fraises	11
Mousse aux fleurs de figuier, poivre rose	

Cocktails	Fika	15
	Vodka Rosemont, liqueur de noyer noir Henri G., champignons sauvages, espresso	
	Herboriste	15
	Liqueur d'herbes Calendula, vodka, sirop de dulce et concombre, huile d'herbes	
Cocktails	Syra	15
	Gin boréal, liqueur à la framboise Sivo, sirop de framboise de la Ferme Bourdelais et cèdre, blanc d'œuf (ou émulsifiant végétal sur demande)	
Cocktails	Säker	16
	Amaretto Miele, liqueur de cerise de la ferme Du Capitaine, griottes, gingembre d'ici, émulsifiant végétal	
Bières et cidres	L'offre varie selon l'inspiration du moment	8
	Cidre Nord	9
Boissons sans alcool	Kombucha Lao	5,50
	Fin soda	5
	Camerise et sapin baumier, Citron et verveine	
	Eau pétillante	4/7
Boissons sans alcool	Jus Loop	5,50
	Beach bum, Undercover, Morning glory	