

Table d'hôte
Sherbrooke met la table
Ode aux artisans d'ici

45 \$/personne

NORD

Entrées **Carottes rôties laquées au café et à l'ail noir**
Déclinaison de carottes, ricotta de bufflonne,
granola salé au piment gorria, laitue mâche (sa)(sn)(sg)(vg)
version végétalienne disponible

ou

Terrine de porc de la ferme Turlo
Focaccia à l'ail noir, purée d'oignons caramélisés,
courge marinée, pommes (sa)

Plats **Canard fumé laqué au miel et à la lavande**
Déclinaison de betteraves, baies, crème sure
parfumée aux aromates de gin, riz sauvage soufflé
(sa)(sn)(sg)

ou

Gravlax de truite
Fenouil confit, radis et concombre, gel d'argousier,
babeurre, huile d'herbes (sa)(sn)

ou

«Steak» de chou pointu de la ferme Nos Racines
Beurre de pommettes, rémoulade de céleri-rave
et de pommes, champignons, grains anciens (sa)(sl)(v)

Desserts **Moelleux aux carottes et noisettes**
Fromage fouetté au carvi, argousier, carottes
confites et marinées, sorbet au gingembre du Québec (sa)(vg)

ou

Poire Belle-Hélène
La poire sous toutes ses formes, chocolat,
noix de noyer, amaretto (sa)(sl)(v)

(sa) Sans arachide
(sn) Sans noix
(sg) Sans gluten
(sl) Sans lactose
(v) Végétalien
(vg) Végétarien

Veillez svp mentionner toute intolérance ou allergie à votre serveur.
Les mentions d'allergènes dans le menu sont à titre indicatif seulement.
Nous ne pouvons malheureusement pas garantir l'absence totale de contact
avec un ou plusieurs allergènes, mais nous pouvons vous accompagner
dans le choix d'un plat qui conviendra à vos allergies, intolérances ou
habitudes alimentaires. Le menu est sujet à changement sans préavis.