

Premier service

Trilogie de la ferme Cedar Creek

Crudo et gravlax de truite arc-en-ciel au gin Saint-Laurent et betteraves, tartare de truite mouchetée, pousses de radis, chiffonnade de légumes acidulés, perles au raifort, caviar de moutarde.

Deuxième service

Assiette charcutière de la ferme Älska

Pâté en croûte à l'armagnac et aux pistaches, *filetto* épicé, *kielbasa*, *coppa cotta*, compotes et marinades maison.

Troisième service

Cuissons lentes de la ferme Brylee

Contre-filet cuit sous-vide, épaule braisée pendant 24 heures, laqué de bière triple belge poivrée, purée de carottes fumées, légumes de saison rôtis, sauce béarnaise aérée.

Quatrième service

Plateau de la fromagerie Montebello

Cromesqui de Tête à Papineau avec compote de bleuets et camomille, cannoli au Rébellion 1837 et basilic avec figues caramélisées, flan de truffes et Manchbello avec *serrano*

Cinquième service

Petites douceurs de la Laiterie de l'Outaouais

Pouding au pain et chocolat blanc, *gelato* aux bananes, crème anglaise à la cardamome et crumble au lait

Chef : Christopher Mulder
Sous-Chef : Simon Beaudry