

## MENU NYMARK

### Le mont Kajakokanak 6 🌱

Bannock, beurre au miso et champignons

### Le ruisseau La Petite Blanche 32

Pétoncles poêlés, salade de pomme de terre bleues et pommes, espuma de céleri, julienne de pomme

### Le potager de Chénéville 22

Haricots rouges, noix de noyer noir, huile de caméline, courge et maïs

### Le lac du Poisson Blanc 18

Omble chevalier en escabèche et boudin noir de la Ferme Moreau

### Les terrasses de Plaisance 16 🌱

Légumes grillés et marinés, graines de chia, yogourt de brebis

### La rivière des Outaouais 22

Doré fumé, caviar de saumon, boutons de marguerite, crèmeuse de maïs



### Le Lac Collins 53

Naviguez sur les eaux pures du lac, où ce plat capture l'essence du lieu, honorant la beauté naturelle et la fraîcheur du lac...

Truite de Kenauk entière de 1 lb sur le grill, huile vierge à la rhubarbe et salicorne, et beignet de riz sauvage

× × × × ×



### Les Jardins de Ripon 18 🌱

*Prenez le temps de flâner à travers les fermes maraîchères, baignées de soleil, où la générosité des producteurs se révèle à chaque récolte...*

Tarte aux tomates, fromage de chèvre de la ferme Floralpe



### **Le Portage-de-la-Nation 26**

Jarret de porc frit, sagamité croustillant, légumes racine au foin et salade d'herbes fraîches

### **La réserve de Papineau-Labelle 24**

Tataki de cerf rouge, émulsion de sapin, noisettes, portobellos et fromage Manchebello

### **La baie des Arcand 18**

Ailes de canard confites, sauce aigre-douce au miel de Kenauk

### **Les Montagnes Noires 18**

Rillettes de lapin et chutney de canneberges et lavande

### **Au cœur de la Petite Nation 21**

Raviolis farcis au fromage mozzarella, sauge et pois vert, sauce aux herbes salées du St-Laurent, haricots blancs et fèves vertes marinées aux piments du Ruisseau Noir



### **Le rocher Manitou 195**

*Baladez-vous sur les rives du Lac Simon, où les légendes locales et les peintures rupestres racontent des récits de chasses et de rituels, capturant la puissance de ce lieu...*

Côte de bœuf grillée de 20 onces, pleurotes confites, vigne de tomates cerises et pommes de terre grelots confites

× × × × ×

## **Desserts**

### **Le moulin MacLaren 14**

Sablé au sarrasin, ganache au sapin, sorbet camerise et voile de camerise

### **L'ouche de Thurso 14**

Fondant au chocolat noir, caramel au rhum Chic-Choc et glace à la pomme verte

### **Le long de la Côte-Saint-Pierre 14**

Mousse aux framboises et cassis, sablé à la caméline et noisette, sorbet au cassis et crème fouettée au sumac



### **Les cabanes de Duhamel 16**

*Découvrez le berceau de l'acériculture, où l'abondance des érables a établi la région comme pionnière des essences sucrières...*

Crème brûlée maison à l'érable

« à partager »

### **Nos producteurs locaux**

Boucherie Montebello VTM - Boucherie Ferme Moreau - Canarderie Canards du lac Brome - Pisciculture Kenauk - Fromagerie Montebello - Verger Gourmet sauvage - Verger Croque Pomme Ferme Gaspor - Ferme Floralpe - Ferme aux pleines saveurs - Ferme du Ruisseau Noir - Ferme Labelle et Saint Amour - Ferme Les Jardins de Capucinne - Ferme Signé Caméline - Miellerie Kenauk - Vinaigrerie La Villa vinaigres et jardins - Plantation d'épices Racines Boréales - Fabrique de miso d'Aliments Massawippi - Herboristerie Floèm

*Nymark*