

Cocktails	Mandel Whisky Rosemont, amaretto, yuzu, thé chaï, poire, blanc d'œuf	17
	Jardinier Vodka fine de patate Ubald, vermouth de miel, sirop d'eau de tomates, solution saline	15
	Skov Gin herbacé Ubald, vermouth de miel, camerise, cèdre, blanc d'œuf	16
	Blomst Gin fin floral Ubald, liqueur de fleur de sureau BluePearl, cordial à la rhubarbe, aux fraises et au gingembre, cidre de pinot gris Camy	17
	Røg Rhum épicé Rosemont, brandy de pommes, sirop de pommes façon Tatin, bitter fumé	16
Bières et cidres	L'offre varie selon l'inspiration du moment	9
	Nord x Fleuri Saint-Joseph-du-Lac, Canada, Québec Framboise, camerise et sapin	9
	Cidre vigneron Pommes sauvages, pommes de la voisine et pinot gris, Vignoble Camy, Québec, Saint-Bernard-de-Lacolle	11/45
Boissons sans alcool	Kombucha Lao	7
	Fin soda Camerise et sapin baumier, Citron et verveine	5
	Eau pétillante	4/7
	Jus Loop Beach bum, Undercover, Morning glory	6,50

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 Vinaigrierie 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.

Menu dégustation 65/personne

Accord mets-vins 45/personne

Salé	Salade verte	16
	Radis, émulsion d'anchois	
	Fenouil confit	17
	Orange, chips de fenouil	
	Focaccia aux cèpes	19
	Maitake, ricotta	
	Tartare de bœuf	21
	Chips de parmesan, sauce au persil	
	Pâtes	22
	Pesto d'épinards, stracciatella	
Sucré	Ceviche de pétoncles	23
	Jus à la prune pomme grenade, oignons rouges	
	Flétan frit	24
	Sauce tartare, choux	
	Agneau	24
	Houmous nduja, carotte	
	Homard	25
	Rösti, émulsion fumée	
	Pain et beurre composé	6
	Ganache au chocolat	12
	Griottes, génoise	
	Scone	12
	Pêche, mousse de fromage de chèvre	
	Meringue	12
	Estragon, sorbet aux raisins	