



Menu dégustation

Le chef exécutif en collaboration avec nos sommeliers ont conçu un menu dégustation pour vous permettre de découvrir des produits bien de chez nous. Prévoir plus au moins 3 heures pour le service de ce menu.

Amuse papilles inspirées de notre brigade

Tataki de thon enrobé de poivre citronné et sésame, salsa de concombres et de mangues au miel de *L'Alvéole* de Sainte-Monique acidulée au citron et à l'huile *Les Arômes de Saba*
L'Orpailleur, Brut, Méthode Traditionnelle, Vignoble de L'Orpailleur - Québec

Magret de canard *Aux champs d'Élisé* de Marieville fumé à chaud et foie gras, accompagnés d'une mayonnaise à la bière noire de Chambly et d'un pain brioché maison
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, VarietalSeries, 2007, Inniskillin - Ontario

Sorbet aux fruits et moût de pomme pétillant *Vista Bella^{md}* de la *Cidrerie Michel Jodoin* de Rougemont

Duo d'aile de raie poêlé au beurre noisette et d'un pétoncle U-10 rôti, aromatisés au lait de coco et gingembre, garnis de bébés épinards et de micro-pousses de radis roses *Vertigo* de Sainte-Tite-des-Caps de Charlevoix
Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2009, Mission Hill - Colombie-Britannique

ou

Bœuf braisé sur côte et corsé au vin rouge des *Artisans du Terroir* de St-Paul-d'Abbotsford, noix de ris de veau du Québec et pancetta croustillant sur purée de céleri-rave et son jus légèrement lié
Cuvée du Sommelier, Réserve Spéciale, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy - Québec

ou

Médaille de cerf rouge de la ferme *Les Saules SENC* de Sainte-Elphège poêlé, tombée de pommes de terre bananes, d'asperges vertes et de tomates séchées, sauce au *Calijo^{md}* de la *Cidrerie Michel Jodoin* de Rougemont et cardamome
Okanagan Valley, V.Q.A., Merlot, Proprietor's Reserve, 2006, Jackson-Triggs - Colombie-Britannique

Jeunes pousses de laitues, croûton du *Galoto* de Nicolet au fondant de cheddar fort *L'Ancêtre*, vinaigrette à l'huile de truffe

ou

Trilogie de fromages du Québec :
Strudel tiède au fromage Guillaume Tell de la fromagerie Domaine Féodal sur coulis de fraises au basilic
Tatin de pêche pimenté au cheddar fort *L'Ancêtre*
Bleu Ermite^{md} de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac servi avec croûtons, noix et raisins

Délice de notre pâtissière

Cidre de Glace, Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir & Auberge Godefroy - Québec

Café, thé, infusion

Mignardise de la *Chocolaterie Samson* de Trois-Rivières

59

(supplément de 15 en forfait)

Harmonie des vins et des mets :

Ce menu peut être accompagné d'un verre de vin, soit quatre (4) vins soigneusement sélectionnés vous permettant de vivre une expérience culinaire réussie : **37**/personne.



Gastronomic Dinner

Our executive chef and our crew of sommelier teamed up to make your gastronomic experience an intense one, using all available locally farmed and grown products. Service: ± 3 hours.

Teasers in line with the crew's mood

Tuna tataki style coated with lemony peppercorn and sesame seeds, cucumber, mango & locally farmed honey salsa, slightly acid with lemon juice & flavoured oil

Orpailleur Brut

Our own smoked duck breast and foie gras served with *Chambly Noire^{md}* mayo and brioche roll

Chardonnay Inniskillin

Fruit & *Vista Bella^{md}* sparkling apple must cider home-made sherbet

Ray fish cooked in brown butter and roasted U-10 scallop duo flavoured with coconut milk & ginger, garnished with baby spinach and pink radish baby greens

Pinot BLC Mission

or

Braised beef on rib, reduced red wine, Québec's calf sweetbread and crispy pancetta, served on celeriac purée and its own light juice

Cuvée du Sommelier, Réserve Spéciale

or

Locally farmed red stag médaillon roasted with banana potatoes, green asparagus and dried tomatoes, *Calijo^{md}* apple liquor & cardamom sauce

JT Merlot Okanagan

Miniature fancy lettuce, our local bakery crouton with old cheddar fondant from our neighbour, truffle oil vinaigrette

or

Quebec's cheeses trio:

Warm *Guillaume Tell* cheese "strudel" on basil & strawberry purée

Spicy peach "tatin" with old cheddar from our neighbour

Bleu Ermite^{md} cheese from Abbaye Saint-Benoît-du-Lac served with croutons, nuts and grape

Sweet delight

Cidre de Glace, Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir & Auberge Godefroy – Québec

Coffee, tea, herbal tea

Fine chocolate from Samson "chocolatière"

59

(15 extra to package)

Food & wine harmony:

Our chef sommelier has meticulously chosen 4 fabulous wines to perfectly match this extensive menu: **37/person.**