



Dégustation

Notre chef exécutif, en collaboration avec nos sommeliers, a 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

Tartare de truite fraîche et fumée des *Fumées des Monts* de St-Alexis-des-Monts, yogourt à la ciboulette et à la lime surmonté de micro pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour
Cuvée du Sommelier Rosé (Cépages : Frontenac Noir & Frontenac Gris)

Magret d'oie *Des Jardins de l'Oie* de Nicolet fumé à chaud, mayonnaise à la réduction de bière *Noire de Chambly^{md}*, croquant de banane plantain
Prémices d'Automne (Cépages : Chancellor, Frontenac Noir)

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

Rouelle de doré des *Pêcheries Ste-Angèle* de Bécancour à l'étuvée de légumes, méli-mélo de champignons et de homard en feuilleté, glace de veau
Cuvée du Sommelier Blanc (Cépages : Vidal, Seyval & St. Pépin)

ou

Grenadins de cerf rouge de la ferme *Les Saules SENC* de Sainte-Elphège poêlés, cipollini et canneberges des *Saveurs cultivées* de St-Pierre-les-Becquets, sauce xérés
Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

ou

Filet mignon de bœuf grillé sur croûton du *Galoto* de Nicolet, chutney d'ananas au cari et aux poivrons rouges, sauce porto
Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

Jeunes pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour, crème brûlée au cheddar fort *L'Ancêtre*, vinaigrette à l'huile de truffe

ou

Trilogie de fromages *L'Ancêtre* (Brie – Chèvre – Cheddar fort)

Délice de notre pâtissière

Cuvée du Sommelier, Vin de glace rouge aromatisé de chocolat (Cépage : Frontenac Noir en vendange tardive)

Café, thé, infusion

Mignardise aromatisée à l'huile d'olive de la *Chocolaterie Samson* de Trois-Rivières

61

(supplément de 15 en forfait)

Dégustation... autour d'un vigneron :

Ce menu peut être accompagné d'un verre de vin, soit quatre (4) vins, provenant d'un vigneron du Québec.

Ce mois-ci, on vous propose une rencontre avec la famille Guertin du Vignoble des Artisans du Terroir de St-Paul d'Abbotford : 29/personne.

