

La St-Valentin

Notre brigade a conçu
ce délicieux menu
pour vous permettre
de savourer ensemble
un souper gourmand et raffiné
à partir des meilleurs produits
du terroir québécois.

Bon appétit !



Menu

(5 services)

Amuse-papilles

Crevettes marinées et salsa exotique

Entrée

Velouté d'oignons caramélisées,
garni de chips de pancetta,
crème sûre et pommes vertes

Moût de pomme pétillant, Vista Bella
Michel Jodoin (\$)

Tataki de thon au poivre,
méli-mélo de légumes et
feuilles de roquette, vinaigrette au yuzu

Rosé, 2016, Coteau de Karisse – Centre-du-Québec (\$)

Fazzoletti au fromage de chèvre et feta,
poêlée de légumes, canard fumé et
jus de veau tomate

Chardonnay, Sawmill Creek, Canada (\$)

Tartare de bœuf, lardons et copeaux de
parmesan, mayo à l'huile de truffe,
croûtons et œuf de caille acidulé

Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2015,
Inniskillin – Ontario, Canada (\$)

Foie gras de canard poêlé,
ravioli farcis aux champignons,
shiitakes poêlés et poireaux frits,
jus de veau réduit au cognac | Suppl. de 10.

Vin de glace, Artisans du Terroir,
St-Paul d'Abbotsford – Québec (\$)

Pause

Granité maison

Plat principal

Ravioli farcis de poulet et de kale,
tombée de chou de Bruxelles, poivrons rouges,
oignons, sauce crémeuse au pesto

Chardonnay, Sawmill Creek, Canada (\$)

Pavé de saumon de notre fumoir à l'unilatéral
sur risotto d'orges au cheddar fort et
champignons, coulis de poivrons rouges

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc,
Five Vineyards, 2016, Mission Hill – C.B. (\$)

Poitrine de pintade marinée, polenta crémeuse,
courgettes et tomates cerises poêlées,
sauce moutarde et cari

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2015
Mondavi, États-Unis (\$)

Rôti de filet de veau, confit de carottes
aux agrumes, choy tips poêlés,
jus de veau acidulé au xérès

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot,
Five Vineyards, 2015
Mission Hill – Colombie-Britannique, Canada (\$)

Médailles de filet de porc Nagano poêlés,
pommes de terre bleues et légumes,
sauce à l'argousier et érable

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2016,
Jackson-Triggs – Ontario (\$)

Filet d'épaule de bœuf mariné et grillé,
variété de champignons poêlés
sur asperges vertes au beurre de moutarde,
sauce au poivre et porto

California, Cabernet-Sauvignon, Cellar Selection, 2016
Callaway, États-Unis (\$)

À-côté

Crevettes poêlées à la fleur d'ail (2) | **8.**

Pétoncles poêlés à la fleur d'ail (2) | **12.**

Champignons et poireaux
flambés au cognac | **7.**

Foie gras de canard
style torchon (12 g) | **5.**

Dessert

Cuvée du Sommelier
Vin de glace aromatisé au chocolat
Artisans du Terroir – Québec (\$)

Verrine fruitée

Succulent délice chocolaté

Crème brûlée à la vanille et
fraises au Grand Marnier

110 \$/couple
(service et taxes en sus)

Harmonie

des vins et des mets

35 \$/pers.

Notre chef sommelier
a soigneusement sélectionné
trois vins délicieux pour un parfait accord
avec chacun des services de ce menu festif.