

Mise en bouche

Amuse-papilles inspirés de notre brigade

Entrée froide

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

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

Marmite fumante

Potage St-Germain et
croûtons à la bruschetta

Entrée chaude

Fozzoletti au fromage de chèvre,
feta et tomates, poêlée de légumes,
canard de notre fumoir et jus de veau corsé

Chardonnay, Sawmill Creek, Canada (\$)

Sorbet maison

Poires et ananas au moût de pomme pétillant

Plat principal

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

Colombie-Britannique – Okanagan Valley,
V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2015 (\$)

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

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

Plat principal (suite)

Médallions de filet de porc Nagano poêlés,
pommes de terre bleues et légumes,
sauce argousier et érable

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

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 (\$)

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-côtés

Crevettes (2) poêlées à fleur d'ail | 8 \$
Pétoncles (2) poêlés à la fleur d'ail | 12 \$
Champignons, poireaux flambés au cognac | 7 \$
Foie gras de canard (12 g) style torchon | 5 \$


Dessert

Délice de Geneviève

Québec – Cuvée du Sommelier, vin d'hiver
aromatisé de chocolat, Artisans du Terroir (\$)



105 \$ | 79 \$ (3 à 11 ans)
(service inclus et taxes en sus)

Accord mets et vins | 35 \$/pers. 

Notre chef sommelier a soigneusement sélectionné des vins d'Amérique du Nord
pour un parfait accord avec chacun des services de ce menu de la St-Sylvestre.