

Dégustation

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

71. (Supplément de 15. en forfait)

35. (Harmonie mets & vins)

Laissez-vous séduire par les découvertes culinaires
de ce souper aux saveurs du terroir

(7 services)

Mise en bouche

Tataki de thon
enrobé de poivre

Première entrée

Passion canard
style torchon, rillettes, fumée

Rosé, 2016, Coteau de Karisse – Centre-du-Québec, Canada (150 ml – \$)

Deuxième entrée

Saumon de notre fumoir
cuit à l'unilatéral, purée de chou-fleur et
beurre blanc aux épinards

Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2015, Inniskillin – Ontario, Canada (150 ml – \$)

Pause

Sorbet maison
Sorbet à l'argousier

Plat principal

Poitrine de pintade farcie

mousseline de volaille, canneberges au cidre
sur risotto d'orges, fond de gibier à la Carminée

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2016, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml – \$)

Filet d'épaule de bœuf poêlé

asperges roulées au prosciutto et beurre de moutarde de Meaux,
polenta crémeuse, sauce whisky et poivre

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2015
Mission Hill – Colombie-Britannique, Canada (150 ml - \$)

Fromage ou Salade

Fromages du Québec

Pacte des Brasseurs | Fromagerie La Cabriole (Outaouais)

Fromage à pâte ferme à croûte naturelle fait de 100% lait de vache pasteurisé.
Gouda d'ici affiné à la bière Lièvre de Nuit qui lui donne des arômes délicats de chocolat et de café.

Ste-Nitouche | Fromagerie Fritz Kaiser (Montérégie)

Fromage semi-ferme au lait de chèvre à croûte lavée
avec des notes d'amandes rôties et de caramel et un arôme boisé.

Bleu fumé Saint-Benoit-du-Lac | Fromagerie de Saint-Benoit-du-Lac (Estrie)

Fromage à pâte semi-ferme persillée, sans croûte, à saveur naturelle de bois fumé,
texture légèrement granuleuse, plaisant et puissant, arôme de champignons.

Verdurette

Feuilles de roquette, pommes, pacanes torréfiées et
cheddar fort L'Ancêtre, vinaigrette érable et whisky

Dessert

Délice de la pâtissière

Cuvée du Sommelier, Vin de glace aromatisé de chocolat (60 ml – \$)
Artisans du Terroir & Auberge Godefroy – Montérégie, Canada

Harmonie mets et vins

Une sélection qui vous fera découvrir nos vins provenant de notre terroir.