

Le Dégustation

Menu 7 services

Laissez-vous séduire par les découvertes culinaires
d'un souper aux saveurs du terroir.

La mise en bouche

Bouchée de foie gras de canard
style torchon et gelée d'aronia

L'entrée froide

Truite de notre fumoir
salsa de légumes et jeunes pousses

Cuvée Béret Noir, Réserve du 12e RBC
Domaine & Vins Gélinas, Saint-Sévère – Mauricie

L'entrée chaude

Ris de veau poêlés
beurre noisette, poires caramélisées, sauce blanc satin

Pinot Noir
Domaine du Clos de l'Isle, Sainte-Angèle-de-Laval – Centre-du-Québec

La pause

Sorbet maison
Moût de pomme

Le principal

Osso bucco de cerf braisé

canneberges, betteraves et choux de Bruxelles
sur polenta crémeux, sauce xérès

East-West, Cabernet-Shiraz, 2018
Inniskillin - Canada

Les fromages ou la salade

Fromages du Québec

Découvrez trois variétés de fromages provenant des diverses régions du Québec. Timides ou expressifs, fermes ou coulants, une belle occasion pour déguster, savourer et apprécier les fromages d'ici.

Verdurette

Roquette, céleri-rave, cheddar fort, pistaches et raisins,
vinaigrette à la tire et à la framboise

Le dessert

Verrine aux pommes et à l'érable

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

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

73. par personne | Suppl. de 15. en forfait

37. par personne | Harmonie mets & vins (150 ml/verre, sauf précision)