

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

Aux Champs d'Élisé du Lac Brome et gelée d'aronia

L'entrée froide

Saumon de notre fumoir

salsa de légumes à l'huile olive et
jeunes pousses *Cultures d'aujourd'hui*

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

L'entrée chaude

Noix de ris de veau

poêlées au beurre noisette, pommes du Québec caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry*

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

La pause

Sorbet maison

Moût de pomme

Le principal

Onglet de bœuf Angus AAA

servi médium-saignant, pétoncle cuit à l'unilatéral,
polenta crémeuse, sauce aux agrumes et à la MacTavish

Chambourcin Cabernet, Eco, Pelee Island Winery, 2017 – Canada (Ontario)

Les fromages

Fromages du Québec (45 g)

Découvrez quatre 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.

Le dessert

Création de Geneviève

Laissez-vous séduire par la finesse créative de notre maître
sucrée. Un pur délice pour conclure ce repas gastronomique.

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.

75. par personne | Suppl. de 17. en forfait

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

