

Le Dégustation

Laissez-vous séduire par les découvertes culinaires d'un souper aux saveurs du terroir où sept plats vous seront présentés en cinq services distincts.

Mise en bouche

Bouchée de notre fumoir

saumon, radicchio, fenouil,
jeunes pousses et vinaigrette yuzu

Harmonie met & vin :

L'Orpailleur Brut – Vignoble de l'Orpailleur, Québec (90 ml)

Entrées

Tartare de canard

mangue, pancetta, mayo à la truffe et
croûtons à l'érable et à l'Espelette

et

Foie gras de canard style torchon

canneberges au Mistelle et boule de pomme,
pain grillé aux figues et aux noisettes

Harmonie met & vin :

The Audacity of Thomas G. Bright, Gewurztraminer et Pinot Grigio, 2021 (150 ml)
Ontario

Principaux

Noix de ris de veau

poêlées au beurre noisette, pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin

et

Joue de bœuf confite

ravioli caprese, kale frit, asperges vertes à l'ail noir bio,
jus de veau réduit aromatisé à la truffe

Harmonie met & vin :

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020 (150 ml)
Inniskillin, Ontario

Fromagerie L'Ancêtre

Entièrement biologique, le plateau propose un cheddar fort,
un gouda et Le Baluchon, accompagnés de raisins et de noix.

Harmonie met & vin :

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020 (90 ml)
Mission Hill, Ontario

Dessert

Création de Geneviève

Finesse créative d'un pur délice par notre maître sucrée

Harmonie met & vin :

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

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

80. par personne | Suppl. de 17. en forfait
45. par personne | Harmonie mets & vins

