



Menu St-Valentin

5 services

Notre brigade a conçu ce menu pour vous permettre de savourer un souper gourmand et raffiné à partir des meilleurs produits d'ici.



Bon appétit !

Amuse-papilles

Rillettes de canard et cerises noires caramélisées à l'érable

Entrée

Marmite fumante à la crème de chou-fleur, bacon et roquettes, croûtons à l'ail noir bio

Moût de pomme pétillant, Vista Bella | **4.**
Michel Jodoin – Canada (Québec)

Tataki de thon au poivre, vermicelles de riz et légumineuses, émulsion figues et citron

Niagara Peninsula, Pinot Griggio, 2021 | **11.**
Inniskillin – Canada (Ontario)

Tartare de bison, bacon, cheddar fort, mayo à l'huile de truffe, jeunes pousses et croûtons pimentés

Cuvée Béret Noir, Réserve du 12^e RBC | **11.**
Domaine & Vins Gélinas – Canada (Québec)

Carpaccio de bœuf, pesto de roquette, croûtons à l'Espelette, cornichons sûrs et parmesan, vinaigrette à la moutarde

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Reserve, 2021 | **11.**
Jackson-Triggs – Canada (Ontario)

Croustillant de canard confit | **Suppl. 5.**
tuile au fromage, canneberges à l'érable, sirop de canneberges au basilic

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2021 | **11.**
Inniskillin – Canada (Ontario)

Pause

Sorbet maison aux fruits rouges

Plat principal

Gnocchis poêlés aux champignons
rôtis à l'ail, pacanes torréfiées,
roquette, sauce au vin blanc

Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Unoaked, 2021 | **11.**
Inniskillin – Canada (Ontario)

Pavé de saumon poêlé,
quinoa aux légumes et aux noix,
asperges vertes, betteraves chiogga

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020 | **11.**
Mission Hill – Canada (Colombie-Britannique)

Ballotine de volaille farcie aux tomates séchées,
épinards et feta, carottes nantaises
glacées au miel, purée de pommes de terre et
poireaux confits au beurre, sauce Xérès

Cuvée Béret Noir, Réserve du 12^e RBC | **11.**
Domaine & Vins Gélinas – Canada (Québec)

Filet de porc poêlé, lardons de pancetta,
purée de légumes verts,
asperges et choux de Bruxelles,
sauce marsala

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2021 | **11.**
Inniskillin – Canada (Ontario)

Pavé de bœuf braisé,
tombée de légumes de saison,
pommes de terre cuites au gras de canard,
jus de veau réduit acidulé

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2020 | **11.**
Jackson-Triggs – Canada (Ontario)

Filet mignon de bœuf (8 oz) | **Suppl. 20.**
légumes du marché et pommes de terre,
foie gras de canard style torchon,
sauce corsé au Whisky

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2020 | **11.**
Jackson-Triggs – Canada (Ontario)

Dessert

Cuvée du Sommelier | **6.** (60 ml)
Vin de glace aromatisé au chocolat
Artisans du Terroir – Canada (Québec)

Délice Venezuela^{md}
Croustillant praliné, crémeux au caramel,
glaçage aux amandes,
crémeux au chocolat Venezuela^{md},
amandes effilées

Le Framboisier
Insert gélifié à la framboise
sur une dacquoise à la noisette,
recouvert d'une mousse au chocolat blanc

Panaché de fruits frais

Fromagerie L'Ancêtre | **Suppl. 9.**
Variété de fromages,
raisins, noix et croûtons

Café, thé, infusion

89 \$/personne
(service et taxes en sus)

