

Le Dégustation

Menu 7 services

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



- Mise en bouche -

Truite fumée et marinée

mousseline de poivrons, betteraves chioggia et
asperges sur croûtons à la betterave

Harmonie met & vin :

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



- Entrée froide -

Tartare de bison

bacon, mayo à l'huile de truffe,
jeunes pousses et croûtons

Harmonie met & vin :

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



- Entrée chaude -

Strudel de canard confit

tuile d'emmental, canneberges à l'érable et
son sirop au basilic

Harmonie met & vin :

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2021, Inniskillin
Ontario (150 ml)

- Pause -

Granité
sorbet maison d'inspiration



- Principal -

Filet d'épaule de bœuf
et ris de veau rôtis, shiitakes poêlés et frits,
purée de légumes verts et son jus corsé

Harmonie met & vin :

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2019
Jackson-Triggs – Ontario (150 ml)



- Fromagerie L'Ancêtre -

Assiette de fromages
Cheddar fort, un gouda et Le Baluchon,
accompagnés de raisins et de noix

Harmonie met & vin :

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



- Dessert -

Délice tout érable
Biscuit roulé à l'érable et farci d'une crème à l'érable,
paille feuilletée au sirop et macaron à l'érable

ou

Régal exotique
Bouchées de gâteau à l'ananas, noix de coco et graines de citrouille,
garnies d'un caramel aux dattes et au rhum aromatisé au chocolat,
portions de crème à la noix de coco

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.

88. par personne | Suppl. de 30. en forfait
52. par personne | Harmonie mets & vins