

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
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

ris de veau rôtis, shiitakes poêlés et frits,
purée de légumes verts et jus corsé

Harmonie met & vin :

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2021
Jackson-Triggs – Ontario (150 ml)

Fromagerie L'Ancêtre

Assiette de fromages

Cheddar fort, gouda et Le Baluchon,
accompagnés de raisins et de noix

Harmonie met & vin :

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2021
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