



Cuisine du terroir

Salle à manger

Le dimanche 31 décembre 2023
(Réservation requise)

Mise en bouche

Porc confit sur pain pumpernickel et
canneberges à l'érable

Entrée

Truite 3 façons aux arômes d'agrumes
Roze, 2018, Artisans du Terroir – Montérégie (\$)

Sorbet maison

Poire et moût de pomme

Plat principal

Ravioli farcis aux champignons, tombée d'asperges et chou kale,
effiloché de canard confit, sauce au beurre blanc citronnée

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2018
Mission Hill – C.B. (\$)

Rouelle de volaille garnie de tomates séchées, bébé épinards et
mousseline au pesto, feuilleté aux légumes, crémeuse au gouda

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2017
Jackson-Triggs – Ontario (\$)

Filet mignon grillé, chips de prosciutto, mascarpone à la truffe, crevettes à l'ail noir bio,
purée de légumes verts, carottes nantaises, jus de veau corsé au Porto

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2016
Mission Hill – CB (\$)

Dessert

Création chocolatée de notre pâtissière

Québec – Cuvée du Sommelier, vin d'hiver
aromatisé de chocolat, Artisans du Terroir (\$)

Bonne année !