



Le Dégustation

— Menu 7 services —

Laissez-vous séduire par les découvertes culinaires élaborées et réalisées par notre brigade.

Mise en bouche

Ceviche de pétoncles,
brunoise de mangues aux poivrons rouges

Harmonie met & vin :
Roero Arneis, Capural, 2022
Montaribaldi – Italie (90 ml)

Entrée chaude

Morue poêlée, shiitakes rôtis et
poireaux confits au beurre, sauce hollandaise

Harmonie met & vin :
Napa Valley, Chardonnay
Ca` Momi, 2019 – États-Unis (120 ml)

Entrée froide

Canard trois façons au goût d'argousier
Rillettes | Fumé | Torchon

Harmonie met & vin :
Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, Tradition
Domaine Queylus, 2021 – Canada (120 ml)



Plat principal

Carré d'agneau en croûte de pistaches et moutarde,
Parmentier de légumes et son braisé,
jus réduit à l'ail noir bio

Harmonie met & vin :

Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape
Château Fortia, 2019 – France (150 ml)

Entremet

Strudel de gouda aux poires et
aux pommes caramélisées à la vanille,
pacanes torréfiées

Harmonie met & vin :

Alsace Grand Cru Sonnenglanz, Pinot Gris
Domaine Bott-Geyl, 2013 – France (90 ml)

Dessert

Création de nos pâtisseries

Harmonie met & vin :

Morbleu, Rhum Épicé
Distillerie Mariana – Trois-Rivières (30 ml)

Mignardise

Chocolaterie Samson

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

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