

# 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 :**

Asolo Prosecco, Superiore, Fano, Extra Brut  
Astoria – Italie (90 ml)

| **Entrée chaude** |

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

**Harmonie met & vin :**

Columbia Valley, Chardonnay  
Roaming Dog, 2022 – États-Unis (150 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 (150 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 :

Etna Rosso, Nerello Mascalese, Ciauria  
Pietro Caciorgna, 2022 – Italie (150 ml)

## | Entremet |

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

### Harmonie met & vin :

Pineau des Charentes, 5 ans  
Château de Beaulon – France (60 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