

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 :

Chablis, Ste-Claire, 2022
Jean-Marc Brocard – France - Bourgogne (150 ml)

| Entrée froide |

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

Harmonie met & vin :

Ontario, Pinot Noir
Inniskillin – 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 :

Châteauneuf-du-Pape, Tradition, 2022
Château Fortia – France - Vallée du Rhône (150 ml)

| Entremet |

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

Harmonie met & vin :

Samos, Muscat Blanc
Samos Wine – Grèce – Iles de la Mer Égée (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