

# 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.**

**100.** par personne | Suppl. de 30. en forfait

**65.** par personne | Harmonie mets & vins