

LES 7 SECRETS DE L'ÉRABLE

Salle à manger Le Godefroy
du 26 mars au 30 avril 2026
(Réservation requise)

Secret I

Macaron à l'érable, truite fumée à chaud et marinée,
fromage crémeux aux pépites d'érable

Caribou Blanc Maison (vin blanc, whisky et sirop d'érable) | 15. (120 ml)

Secret II

Foie gras de canard style torchon, pain brioché,
bacon de canard, pacanes caramélisées au sirop

Secret III

Tataki de bison mariné, chips Gabrielle,
shiitakes frits, jeunes pousses, vinaigrette à la tire d'érable

Chablis, Ste Claire, 2023 (Bourgogne, France) | 17. (150 ml)

Secret IV

Morue noire cuite à l'unilatéral, choux de Bruxelles deux façons,
oreilles de crisse, le tout servi sur une soupe aux pois

Secret V

Médallions de noix de ris de veau poêlés, pomme-poire à la vanille et à l'érable,
feuilleté au piment d'Espelette, sauce Zéphyr

Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, 2021 (Farina, Italie) | 16. (150 ml)

Secret VI

Côte de cerf rôtie au beurre d'érable, asperges à l'ail noir bio,
glace de veau acidulée au balsamique

Secret VII

Création de Geneviève tout érableo

Distillerie Shefford, Whisky Érable Tomahawk (Shefford, Québec) | 15. (30 ml)
ou Vin de glace aromatisé de chocolat (St-Paul-d'Abbotsford, Québec) | 7. (60 ml)



Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

115. par personne | Suppl. de 40. en forfait

49. par personne | Harmonie mets & boissons (non inclus)

Service et taxes en sus

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**
Certifié Terroir et
Saveurs du Québec

**RESTAURANT
DU QUÉBEC
MENU**
Membre des Aliments
du Québec au Menu

i
Informez-nous de vos
restrictions alimentaires

