

MENU SAINT-VALENTIN ♥ 6 SERVICES

11 au 18 février 2017 / February 11th to 18th, 2017

MOMENT PRIVILÉGIÉ

Saumon fumé à la méthode ancestrale amérindienne
Croquant de fenouil au citron confit et sa Vinaigrette à la pulpe de framboise
*Aboriginal ancestral method smoked salmon
Fennel biscuit with lemon confit and its raspberry pulp vinaigrette*
-IP- Friends, Gewurztraminer, Sauvignon, Sonoma Country, USA 2015

RÊVE ÉVEILLÉ

Pavé de foie gras, marmelade de figues et pacanes grillées et soupçon de fleur de sel
Foie gras slice, fig jam and roasted pecans with a hint of Fleur de Sel
Premières grives, domaine Tariquet, côtes de Gascogne, France 2014

L'AMOUR : UN VOYAGE

Bisque de crevettes nordiques, gingembre confit et ciboulette
Northern prawn bisque, ginger confit and chives

MERCI LA VIE !

King Crabe des mers au fluide liquoreux d'une McIntosh, béarnaise au homard
King Crab of the seas with McIntosh juice, lobster béarnaise sauce
-IP- Far & Away, Sauvignon, Foreign Affair, Vqa/Niagara, Canada 2013

OU

Mignon de cerf de Boileau, poivres des dunes et demi-glace de gibier aux baies sauvages
Boileau venison filet mignon, green peppery alder and wild game demi-glace sauce with wildberries
IP – Robert Nondavi, Private Selection, Cabernet sauvignon, Californie 2014

CÂLIN POUR DEUX

« La récompense »

Fromage artisanal pasteurisé, macéré à la bière aphrodisiaque de la brasserie Dieu du Ciel
"The Reward"
Artisan and pasteurized cheese, macerated in the Aphrodisiaque beer from the Dieu du Ciel brewery
IP – Chianti Colli Senesi, Poderi Del Paradiso, Italie 2015

ENFLAMMER L'ÊTRE AIMÉ

Crème riche au citron meringué sur une mignardise chocolat noir du Yucatan
et son coulis à orange et gingembre
Lemon meringue rich cream, on Yucatan dark chocolate delicacy with its orange and ginger coulis
IP-Domaine de L'Ange-Gardien, vin blanc fortifié

Café et infusion amérindienne
Coffee and aboriginal tea

80\$

140\$ avec accord mets et vins

À la Traite et tout simplement en ce jour où sont les émotions les plus vives,
Ce que les yeux peuvent regarder, et les oreilles écouter,
N'est rien à comparer à ce que le cœur peut éprouver.

*At La Traite and on this day where emotions run high,
What the eyes can see and the ears can hear,
Is nothing compare to what the heart can feel*

-Martin Gagné, chef exécutif