

MENU SAINT-VALENTIN ♥ 6 SERVICES

11-17 février 2019 / February 11th to 17th, 2019

ESCAPÈCHE DU LAC

Doré mariné, caramel d'Omerto, lime confite, laitue moutardée

Pickled walleye, Omerto wine caramel, lime confit, mustard lettuce

Pinot Noir, Cava, Sumarocca, Espagne



RAVIOLE MAISON DE CANARD CONFIT

Beurre noisette à la sauge, chips de pancetta, crème fraîche au poivre des dunes

Home made duck confit ravioli, sage brown butter, pancetta chips, green alder pepper crème fraîche

Sauvignon blanc, Estate Series, Mission Hill, British Columbia



GRANITÉ À LA FLEUR D'HIBISCUS ET BULLE ROSÉE

Mousse à l'hibiscus, perles de cassis

Hibiscus flower and rosé sparkling wine granité, hibiscus froth, blackcurrant fruit pearls

Ponce de Gin Madison rosé d'hibiscus, Montréal



MÉDAILLON DE WAPITI

Duxelle de champignons, Migneron fondant, orge au bacon de sanglier,

morelles à la crème, glace de gibier

Wapiti medaillon, mushroom duxelle, warm Migneron cheese, boar bacon barley, morel cream, game glaze

Dream, Foreign Affair winery, Niagara peninsula, Ontario

ou

PÉTONCLES GÉANTS

Risotto au homard, asperges, tuile épicée, sauce Foyot au bleu fumé

Giant scallops, lobster risotto, asparagus, spicy tile, smoked blue cheese Foyot sauce

Chenin blanc, Kloof Street Swarmland, Afrique du Sud



CRÈME BRULÉE AU CROTTIN DE FANNY

Confit de cerise de terre, biscuit sablé au sapin Baumier

Crottin de Fanny goat cheese crème brûlée, groundcherry confit, balsam fir shortbread

Vin santo di Sam Gimignano, Poderi del Paradiso



DÔME À LA CAMERISE ET PISTACHES

Biscuit à la pistache, crémeux au chocolat blanc et vanille, miroir à la camerise

Camerise berry and pistachio dome, white chocolate and vanilla insert, camerise berry icing

Crème de Camerises, l'orée des bois, Lac St-Jean

Café et infusion amérindienne

Coffee and Aboriginal tea

85\$

ou/or

150\$

avec accord mets et vins / paired with selected wines