

MENU SAINT-VALENTIN

6 SERVICES À PARTAGER  6 COURSES MENU TO SHARE
10-16 février 2020 / February 10th to 16th, 2020



COCKTAIL DE CREVETTES

Citron confit, aïoli au sapin baumier, raifort frais
Shrimps cocktail, Confit lemon, balsam fir aioli, fresh horseradish
Bulles : Rosé, Benjamin Bridge, Nouvelle-Écosse



MAGRET DE CANARD FUMÉ

Farci de son torchon de foie gras à la belle de Brillet, pain brioché, beurre de pomme
Smoked duck breast stuffed with Belle de Brillet foie gras torchon, brioche bread, apple butter
Blanc : Saumur, chenin blanc, tête d'ange, Loire



DORÉ DE LAC EN PAPILLOTE

Canneberges, fumet infusé au thé de la Minganie, brunoise de légumes
Walleye pickerel papillote, Minganie tea infused fish broth, vegetables brunoise
Rosé : Pinot noir, Malivoire, Beamsville bench, Niagara, Canada



FLANC DE SANGLIER CROUSTILLANT

Laqué au sirop de bouleau du Domaine Small, purée de panais à l'érable,
gelée de prune de Damas des Éboulements
Crispy boar flank, lacquered with Domaine Small birch syrup, maple syrup parsnip purée, Damas plum gel from "Les Éboulements"
Rouge : Saumur, Bagatelle, Loire



MÉDAILLON DE WAPITI

Duxelle de champignons, Migneron fondant, orge au bacon de sanglier, crème à la morille
Elk medallion, mushroom duxelle, warm Migneron cheese, boar bacon barley, morel cream
Rouge : Bordeaux, Château la Bonnelle, 2001



LE COEUR

Citron vert, pomme, cassis, dacquoise, chocolat
The Heart, green lemon, apple, black currant, dacquoise, chocolate
Crème de camerises, l'Orée des bois du Lac St-jean

Café et infusion amérindienne
Coffee and aboriginal tea

85\$

ou/or

150\$

avec accord mets et vins / paired with selected wines

(Les prix sont par personne, taxes et service en sus | Prices are per person, taxes and service are not included)

Olivier Bernadet
Chef exécutif / Executive Chef
Jean-Denis Côté
Sommelier WSET



LA TRAITE

LE RESTAURANT