

MENU

1^{er} SERVICE

Canapé de joue de veau braisée et sa gelée de cèdre *Vers Forêt*
Bouchée croustillante de tartare de truite au faux miel de pissenlit et thé du Labrador *Vers Forêt*
Vin : Sommariva Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

2^e SERVICE

Rouleau de prosciutto, poire caramélisée à l'érable *Tem-Sucre* et fromage de chèvre *Fromabitibi*
Vin : Weingut Koehler-Ruprecht Riesling Kabinett Trocken

3^e SERVICE

Dumpling de canard confit et panaché de carottes *Fromabitibi*
Vin : Weingut Koehler-Ruprecht Riesling Kabinett Trocken

4^e SERVICE

Champignon *Champignonerie Abitibi* farci au gibier *Boucherie du Rapide*
et fromage *Allegretto La Vache à Maillotte*
Vin : Volpaia Chianti-Classico 2021

5^e SERVICE

Marteau de Thor fumé *Écoboef*, sauce aux champignons crabes
et pousse d'épinette *Vers Forêt*, purée de courge *Écobourgeons*
Vin : Volpaia Chianti-Classico 2021

6^e SERVICE

Plateau de fromages frais du terroir québécois :
Fleuron, Fredondaine La Vache à Maillotte et Vlimeux
Vin : Domaine Mourgues du Grès Terre d'Argence 2022

7^e SERVICE

Gâteau fondant aux pommes, mascarpone et caramel au miel *La Grande Ourse*
Brandy de pomme : Michel Jodoin — L'Heure de Mettre la Pomme à Off