



# Menu

## MISE EN BOUCHE - APPETIZER

*Salade de crabe des neiges du Saint-Laurent au gingembre frais,  
émulsion à la carotte sur une croustille de pain brioche*

## ENTRÉE - STARTER

*Gravlax d'omble chevalier acidulé à la carotte et au gin  
Concombre de serre mariné au vinaigre d'exception Le Courtepointe,  
crème montée au babeurre et oignons marinés*

## VIN - WINE

*Pas Sages VDT, Arterra (Riesling). Ontario, Péninsule du Niagara*

## PLAT PRINCIPAL - MAIN

*Bout de côte de boeuf braisé, purée de pommes de terre à l'ail confit,  
légumes racines rôtis, jus de braisage réduit*

## VIN - WINE

*Colline Rouge, AOC Côtes du Rhône, Villages-Massif d'Uchaux La Cabotte  
(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinseault)*

## DESSERT

*Royal au chocolat et croustillant praliné.  
Entremets moelleux, mousse au chocolat noir,  
coulis de fruits et croquant au chocolat*

