

**CARIBOU  
GOURMAND**

# Menu Saint Valentin

disponible les vendredi 13 et samedi 14 février

**4 SERVICES 69\$ / PERS**

## APÉRITIF

### Trio de mise en bouche

- Gravlax de saumon sur une gaufre avec fromage fouetté aux baies et roses et crème d'avocat
- Mini madeleine au miel des cantons, fromage de chèvre et thym frais
- Mini arancini terroir avec coeur coulant de fromage en grain et ketchup de fruits

## ENTRÉES AU CHOIX PARMİ

### Salade gourmande au foie gras

Tranches de magret de canard séché, cubes de foie gras maison au coureur des bois, noix de grenoble, poires fraîches, le tout présenté dans une salade mesclun assaisonné d'une vinaigrette crémeuse à l'érable.

 : Vin rouge Québécois Canis Minor

### Gravlax de bœuf wagyu

Préparé avec des épices d'hiver, présenté sur une salade roquette avec câpres et oignons marinés, le tout accompagné de craquelins de sarrasin maison et d'une sauce moutarde et miel des cantons de l'est.

 : Vin rouge Pinot noir Koskil



### Soufflé au fromage à raclette


Réconfort absolu avec ce soufflé gourmand présenté sur une salade roquette assaisonnée d'une vinaigrette acidulée au vinaigre de xérès.

 : Vin blanc biologique Gruner Veltliner



### Pétoncles

Pétoncles snackés et déglacés au cidre de glace, présentés sur un crémeux au maïs et sirop d'érable et accompagnés de pop corn au piment d'Espelette.

 : Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

## PLATS AU CHOIX PARMİ

### Polpette de Yack

3 belles boulettes de viande de la ferme Yakiti Yack de Bolton Est, accompagnées d'un gratin aux 3 pommes (pomme de terre, douce et fruits) et d'une sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne.

 : Vin rouge Georges 2018



### Saumon boréal

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral avec un sel fumé à l'érable, posé sur un écrasé crémeux de rutabaga et pois vert, et zébré d'un pesto crémeux à la roquette et noisettes. Décoré de pickles maison et noisettes torréfiées.

 : Vin blanc Chardonnay la Folie Saint Auril



### Gnocchis aux champignons

Gnocchis maison aux chanterelles, cuisinés dans une sauce crémeuse au fromage Zurigo et accompagnée de champignons shimeiji et pleurotes. Décoré avec des copeaux de truffes.

 : Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

### Civet de bison du trappeur

Mijoté de longues heures dans une marinade au vin rouge, thé du Labrador et petits légumes pour une texture ultra fondante. Accompagné d'une polenta crémeuse au vieux cheddar.

 : Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

## DESSERTS AU CHOIX PARMİ

### Dessert d'amour

Financier pistache en forme de coeur, surmonté d'une mousse légère à la vanille, d'éclats de pistache, coulis de framboises et framboises fraîches

### Trésor gourmand

Tuile croustillante garnie d'un crumble aux poires caramélisées surmontée d'une mousse légère de riz au lait. Décoré de meringues et de caramel au beurre salé.

### Intense chocolat

Biscuit moelleux au chocolat recouvert de feuillantine et d'un glaçage rocher, garni d'une ganache montée au chocolat praliné, d'un crémeux au chocolat au lait et le tout décoré d'une spirale en chocolat noir velours.

Cocktail  
signature

Valentine  
Spritz  
14 \$

Sirop de fraise, apérol  
québécois, jus de lime  
prosecco

## ALLERGIES ?

C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.



: Accord vin suggéré



: Végétarien