



**CARIBOU
GOURMAND**

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 sugére
: Végétarien

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 PARMI

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'érale.

W : Vin rouge Québécois Canis Minor

Gravlax de boeuf 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.

W : 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.

W : 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.

W : Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

PLATS AU CHOIX PARMI

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.

W : Vin rouge Georges 2018

Saumon boréal

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral avec un sel fumé à l'érale, 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.

W : Vin blanc Chardonnay la Folie Saint Auriol

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.

W : 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.

W : Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

DESSERTS AU CHOIX PARMI

Dessert d'amour

Financier pistache en forme de cœur, 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.