



## Table d'hôte Vendanges

### Amuse Bouche

#### AU LEVER DE L'ANCRE/ANCHOR AWEIGH

Chaud muffin au fromage des moines de l'Abbaye, compote d'ananas au poivre long, micro verdure finie à l'huile vierge

*Warm muffin stuffed with cheese from the Monks at the Abbey, pineapple and long peppercorn compote, micro-greens finished with virgin olive oil.*

#### Ou/Or

Petit parmentier de canard confit à notre façon, duxelles de champignons des bois, jus de cuisson aux arômes de porto

*Duck confit fashioned as a sheppard pie, minced mushrooms from the forest, cooking juice with port wine*

#### Du Vignoble/Winemaker suggestion :

La Cuvée des Seigneurs (vin blanc fruité et sec)

Verre	Btl
8.00 \$	32.00 \$

#### Tout en Voguant/WHILE ON THE LAKE

Médaille de porcelet du Québec au parfum de pain d'épice, petits fruits rouges en sauce comme une gastrite, purée de pommes de terre sucrée au beurre doux, petits légumes

*Baby pork loin medallion scented with gingerbread spices, small berries sauce, mashed sweet potatoes*

#### Ou/Or

Longe d'agneau du printemps au parfum de caramel de cèdre sauvage, purée de pommes de terre à l'oignon sucré, petits légumes

*Spring Lamb tenderloin with caramelized cedar jelly, with sweet onion, mashed potatoes, small vegetables.*

#### Ou/Or

Pavé de saumon poché à l'échalote verte et Chardonnay, méli-mélo de légumes au parfum de gingembre canadien.

*Chardonnay and green shallot poached Salmon, mixed vegetables scented with Canadian ginger*

#### Du Vignoble/Winemaker suggestion :

La réserve des Chevaliers (vin rouge qui éveille un parfum de chêne)

Verre	Btl
9.50 \$	38.00 \$

UNE PAUSE TENDRESSE/SMALL INTERLUDE

Folâtrie sucrée/Sweet temptation

*Du Vignoble/Winemaker suggestion :*

l'Archer (vin de dessert aux arômes d'érable)

Verre

6.00 \$

Café régulier, Thé, Infusion/ Coffee, tea or herbal tea

**85\$/pp** Service inclus

N'inclut pas votre sélection de vin

Taxes applicables