

Table d'hôte 75^{ème} Anniversaire de Tremblant avec accord vins
Tremblant's 75th Anniversary Table d'hôte Menu with wine pairing
\$75 pour 2 adultes/ for 2 adults

AMUSE-BOUCHE/STARTER

Inspiration du Chef
Chef's Inspiration

ENTRÉE/ APPETIZER

Pemmican de graines de citrouille aux baies cassinoïdes
Gravlax de saumon aux épices, vinaigrette à la canneberge
Pumpkin seed and Cassinoïde Berry Pemmican
Salmon Gravlax with Spices and Cranberry Vinaigrette
Bière/Beer : Québec, Mont-Tremblant, Blanche des Anges, Brasserie St-Arnauld
Ou/ or
Vin rosé/Rosé Wine : États-Unis, Californie, Vin Gris de Cigare, Bonny Doon

PLATS DE RÉSISTANCE/ MAIN COURSES

Suprême de volaille mariné au vin de caribou et cuit sous vide
Risotto de riz sauvage, endives braisées
Jus au cacao épicé
Chicken Breast marinated in Caribou Wine and cooked "sous-vide"
Wild rice Risotto, braised Endives
Spicy Cocoa Sauce
Vin Blanc/ White Wine : Italie, Vénétie, Ca del Magro, Monte Del Fra
Ou/Or
Vin rouge/ Red Wine : Nouvelle-Zélande, Vallée de Waipara, Pinot noir, Sherwood

Ou/Or

Gnocchi de Pomme Terre
Champignon Sauvage, Beurre Noisette à la Sauge, ail Confit
Copeaux de Chèvres Noires
Potato Gnocchi
Wild Mushrooms, Hazelnut-Sage Butter, Garlic confit
Black Goat Cheese Shavings
Vin blanc/ White Wine : Italie, Vénétie, Ca del Magro, Monte Del Fra
Vin rouge/ Red Wine : Nouvelle-Zélande, Vallée de Waipara, Pinot noir, Sherwood

DESSERT

Moelleux au chocolat
Coulis de fruit de la passion au poivre des dunes, glace à la vanille
Chocolate Lava Cake
Passion fruit Coulis with Dune Pepper, Vanilla Ice Cream
Café ou Thé/ Coffee or Tea