

Restaurant Le Mitoyen

Menu dégustation

Amuse-bouche



Coquille de pétoncles au beurre citronné

Coteaux Bourguignons 2018 Domaine Gathelier cuvée Les Pontots Dessus



Pot-au-feu de porcelet et boulettes

Bourgogne 2020 Marchand/Tawse cuvée Joie de Vivre



Escalope de foie gras de canard, sauce aux fruits de la passion et pommes de terre rattes rôties. . .+20.00

Québec, Vignoble de La Rivière du Chêne vendange tardive cuvée Glacée des Laurtentides. . .+20.00



Sorbet dégustation à la vodka



Plats au choix

Poisson selon l'arrivage

Alsace 2016 sylvaner Domaine Mann cuvée Mouton Bleu



Médaille de cerf, purée de courges, sauce aux baies

Suprême de canard, purée de céleri-rave, sauce au miel et aux épices

Mignon de veau, risotto au céleri-rave et fromage de chèvre, brunoise de saucisson de Charlevoix

Carré d'agneau de Kamouraska, jus aux herbes, purée de collier d'agneau

Stellenbosch 2017 Laibach Vineyards cuvée Ladybird

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . .+ 20,00



Raclette de fromage du Québec, salade de canneberges et de noix de Grenoble

Porto blanc Ferreira



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation : 115.00, avec dégustation de vins : 160.00