

# Restaurant Le Mitoyen

## Menu dégustation

### Amuse-bouche



**Bouillabaisse de crevettes d'Argentine et pétoncle, brunoise de légumes**  
Alsace 2016 pinot gris Domaine Trimbach cuvée personnelle



**Demi-caille rôtie, sauce romesco, pain aux olives et au feta**  
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2020 Domaine Billard père et fils



Escalope de foie gras de canard poêlée, eau de tomates vanillée, rattes rôties. . . + 20.00  
Québec 2021, Vignoble de La Rivière du Chêne vendange tardive cuvée Glacée des Laurtentides. . . + 20.00  
Sauternes Domaine de Lur Saluces 2010 Château de Fargues. . . + 40.00



Sorbet dégustation



## Plats au choix

### Poisson selon l'arrivage

Coteaux Bourguignons 2018 Domaine Gathelier cuvée Les Pontots Dessus



Suprême de canard, raviolis de canard, sauce au miel et aux épices  
Carré d'agneau de Kamouraska, jus aux herbes, purée de collier d'agneau  
Médaille de cerf, purée de carottes fumées, sauce aux baies d'amélanchier  
Filet mignon de bœuf Prime, polenta blanche crémeuse, sauce à la pâte de truffes  
Mignon de veau, risotto de céleri-rave, saucisson de Charlevoix et chèvre, sauce au xérès  
Saint-Émilion grand cru 2012 Château Montlisse

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. .



Raclette de fromage du Québec, pain aux noix de Grenoble  
Porto blanc Offley Cachucha Reserve



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation 117.00

Menu dégustation et accords vins et mets 165.00