

Menu de Terrebonne Gourmande

Cocktail

Bonbon d'épaule de porc braisé, canneberges caramélisées, fenouil confit et réduction d'érable

Patrick Barbeau

Premier service

Tomates cerise confites, sirop de bouleaux réduit, zeste de citron, parmesan

Dominique Lord

Carpaccio de cerf à l'huile de truffes noires sur gressin au Victor et Berthold

Steve Gagné

Fine tartine lanauoise : tranche de pain légèrement grillée, surmontée d'un confit d'oignons caramélisées à la grenadine, confit de pintade, morceau de pizzis, œuf de caille cuit miroir

Dominique Kubala

Deuxième service

Suprême de volaille cuit à basse température dans une infusion de sapin, moutarde de gingembre sauvage et abricot, poudre de béarnaise, crémeux d'herbes salées et marinade d'oignons

William Mallette

Mini sandwich de porc, fromage freddo et relish de maïs rôtie

Marie-Ève Dubeau et Alexandre Mercure

Carré feuilleté au pâté de cheddar vieilli de la **Fromagerie St-Guillaume**, tomates séchées et fleur d'ail de la **Ferme Lady D'Ail**, mesclum sauvage de la **Ferme de l'énergie** au **Miel de Chez-nous**

Andrée-Anne Payette et Sylvain Garceau

Troisième service

Confit d'agneau de la **Bergerie des Neiges**, vinaigrette au **Miel de Chez-nous** et gelée de bleuet sur baguette de la **Boulangerie St-Viateur**

Martin Levasseur et Mathieu Albert

Parmentier de bison de la **Terre des Bisons**, braisé à l'hydromel liquoreux des **Ruchers du Troubadour**, foie gras du **domaine Morel-Coulombe**, fumé maison aux copeaux de pommier et sauge ananas

Daniel Komarnicki

L'oie de la **Ferme l'Oie d'Or**, en deux temps : la cuisse confite et le magret fumé

Danick Royer

Quatrième service

Glace de brebis aux petits fruits de nos champs, coulis de yogourt de la **Comtoiserie** et son flocon d'érable

Benjamin Alarie

Crème légère à la lavande de la **Lavande à soi**, éclat de nougatine et coulis de framboise caché accompagné d'un financier au chanvre de la **Coop Lanaufibre**

Florent Romano