



CARIBOU GOURMAND

Bistro de Terroir Québécois

5308 Boul St Laurent

Montréal H2T 1S1 - Mile End

Tél : 438 387 6677

caribougourmand.com



MENU
31
DÉCEMBRE

4 SERVICES
99\$/PERS

POUR BIEN COMMENCER

Trio de mise en bouche

- Effiloché de cerf rouge à la bière rousse sur un canapé de pain au levain toasté.
 - Verrine de crevettes nordiques et suprêmes d'agrumes sur une crème fouettée aux herbes.
 - Sucette de fromage de chèvre aux canneberges et mangues séchées.
- Option végétarienne : Remplacement du cerf par des champignons et des crevettes par de l'avocat.

ENTRÉES, au choix parmi

Foie gras maison au coureur des bois

Présenté sur un biscuit maison au sarrasin biologique et miel, confit de mangues et gelée au Prosecco. Accompagné de roquette assaisonnée d'une vinaigrette à l'érable.

: Vin blanc bio Chenin Attrape moi si tu peux

Gravlax de saumon fumé au bois d'érable

Gravlax préparé aux épices boréales et Gin Ungava, accompagné d'une crème au fromage de chèvre, poivre rose et herbes fraîches, caviar de moutarde et croûtons de bagels au sésame.

: Vin blanc bio Campo Flores

Tarte fine aux pleurotes de Chambly

En provenance des chapeaux gourmands de Chambly, présentés sur une fine pâte brisée croustillante maison avec un fromage fouetté aux herbes et des copeaux de fromage Louis d'Or gratinés.

: Vin rouge Beaujolais les Marcellins

PLATS, au choix parmi

Bourguignon de wapiti

Quand le wapiti rencontre une recette ancestrale française, cela donne un plat des plus réconfortant. Mijoté au vin rouge avec lardons, champignons frais, oignons perle, légumes du marché et des quartiers de pomme de terre rôtis.

: Vin rouge Cahors - Le pur fruit du Causse

Pavé de morue aux noix

Morue laquée à l'érable en croûte de noix torréfiées accompagnée d'une purée de patate douce à la lime et bâtonnets de légumes croquants

: Vin blanc bio Heideboden gruner veltliner

Risotto au confit de canard

Risotto garni d'un effiloché de canard du Québec avec une sauce crémeuse au foie gras maison au whisky Coureur des Bois.

: Vin rouge Beauvisage chenin noir

Gnocchis aux champignons

Gnocchis maison aux chanterelles, cuisinés dans une sauce crémeuse au fromage Zurigo et accompagnée de champignons shimeiji et pleurotes. Décoré avec des copeaux de truffes.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

DESSERTS, au choix parmi

Eclair tiramisu

Coque de pâte à chou garnie d'un biscuit cuillère imbibée de café, d'un crémeux au café et surmontée d'une mousse mascarpone à la vanille. Le tout saupoudré de cacao.

Bonhomme de neige aux 3 chocolats

Boule de ganache montée au chocolat blanc vanille, fourrée d'une mousse légère au chocolat au lait et décorée d'une ganache et décor croquant au chocolat noir. Le tout posé sur un biscuit croquant.

Maxi macaron pistache

Toute la gourmandise d'une coque de macaron à la pistache, garnie d'une mousse légère à la griotte et d'une crème diplomate à la pistache et morceaux de griottes.

ALLERGIES ?

C'est important, parlez-en à votre serveur/euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

: Accord vin suggéré
 : Végétarien