

George V

MENU 2019

Mariage

4 SERVICES

49\$

LE PREMIER REGARD

*Fondue au fromage du Québec, salade Waldorf,
purée de canneberges et de pommes*

.....

Assiette de rillettes et terrine de gibier, gherkin, chipolini et confit de cassis

.....

*Tranche de truite fumée maison, mousse de topinambours,
craquelins multigrains, huile d'aneth et persil, citron au sel de mer*

.....

*Salade asiatique, cube de thon mariné au sambal oelek et fruits exotiques,
vinaigrette à la coriandre et à la lime*

.....

*Salade mixte verte, rouge et jaune, entourée de tranches de concombre,
féta québécois mariné aux olives et herbes, vinaigrette aux fraises
et aux framboises, croustillant de pois chiche*

LES FRÉQUENTATIONS

Crème de tomate et fenouil, cœur en crème fraîche

ou

Granité à la groseille et pomme grenade, Sortilège Prestige

LA GRANDE DEMANDE

*Filet de saumon mariné au zeste de lime et gingembre,
croûte d'estragon frais, sauce vin blanc au miel urbain,
riz jasmin au safran, légumes grillés du marché*

.....

*Filet de porc mariné aux canneberges, sauce Sortilège, purée de pommes
de terre au raifort crémeux maison, légumes grillés du marché*

.....

*Poitrine de poulet de grain farcie aux poireaux, sauce suprême
au xérès et brunoise de poivrons, riz pilaf à l'échalote et livèche*

.....

*Bavette de bœuf cuite au thermo-circulateur, grillée et marinée
à l'ail noir et au thym du jardin, oignons frits, sauce forestière,
pommes de terre pont-neuf à la marmite*

.....

*Grenadin de veau de lait poêlé, confit de tomates,
fromage de chèvre paillot, croustillant praliné et noisette,
pappardelle au pesto, légumes frais du marché
(supp. 4 \$)*

L'UNION DES CŒURS

Douceur et romantisme

*Tarte aux agrumes du George V
Tube crème Yuzu au citron, enrobage croquant au chocolat
et éclat de streusel aux amandes
Éclats de gâteaux aux carottes
Gelée de sureaux
Brisure de meringue*

.....

La nuit de noces

*Quatre-quarts vanille et rhubarbe
Crémeux d'argousier et camerise
Éclats de crumble muscovado
Crème glacée muscovado badiane*

.....

L'enivrante

*Gelée de vin rosé de l'Isle de Bacchus
Carpaccio de poire pochée au vin rosé
Sablé breton au sucre d'érable
Crémeux à la pacane
Opaline et sauce caramel pacane*

.....

Chocolat chocolat ooooh chocolat!

*Mœlleux mi-cuit chocolat, cœur croustillant praliné
Croustillant de noix macadamia
Mini entremet chocolat blanc et insert crème brûlée au café
Éclat de noix macadamia et chocolat blanc grillé*

.....

L'extase

*Crème brûlée à la crème d'érable Coureur des bois
(flambée en salle / supp. 2,25 \$)*

.....

Gâteau de mariage
(supplément / informez-vous)

