

Restaurant Le Cheval de Jade
688 rue de Saint-Jovite, Mont-Tremblant
J8E-3J8 Québec Tél: 819 425 5233
www.chevaldejade.com



Dîner Canardier sur réservation / on reservation
Samedi 13 avril 2013 à 18h30/ Saturday April 13th 2013 at 6.30 pm

Menu avec dégustations de vins / Menu and wine tasting

Cocktail et bouchées apéritives / Cocktail and Amuses bouches

Foie gras de canard poêlé poire et Porto, ferme 'Aux Champs d'Élisé'
Seared duck foie gras 'Aux Champs d'Élisé' farm, pear and Port wine sauce
France, Coteaux du Layon, Moulin de Chauvigné 2011

Pétoncles poêlés, sauce vanille de Madagascar et graine du Paradis
Seared scallops, Madagascar fresh vanilla and Paradise seed sauce
Graves blanc, Château Tourteau-Chollet 2010

Caneton des Laurentides à la Rouennaise
sauce flambée au Cognac et liée au beurre de foie gras
Laurentians' Duckling à la Rouennaise
sauce flambéed with Cognac, thickened with foie gras butter
Saint-Émilion Grand cru, Château Lartigue 2007

Ganache chocolat Tanzanie et cardamome, sur pralin croustillant
Tanzania black chocolate and cardamom melted on crunchy praline
Maurycy, Mas Amiel, Cuvée Prestige 15 ans

Café ou thé et Mignardises / Coffee or tea and Mignardises
Menu inclus les vins, hors taxes et service. 140\$
Menu included wines. Taxes and service are not included. \$140