1 ELGIN

RESIDENT Chefs EN RÉSIDENCE

MENU DE CUISINE DE L'EST DU CANADA

AVEC LES CHEFS KENTON LEIER ET CHARLOTTE LANGLEY

Réception

Assortiment de produits de la mer :
Huîtres de l'Atlantique, canapés de poisson en conserve Scout et moules à l'escabèche
Plateau de caviar avec œufs d'esturgeon, blinis au seigle et garnitures traditionnelles

Croquettes croustillantes d'aiglefin avec marinade à la moutarde,
aïoli au bacon et à la sarriette, mini puddings Yorkshire au fromage bleu et filet rôti
Empress II

Soupe de poisson

Croûtons, rouille, crevettes à flancs rayés et pétoncles
JS Hamilton, pinot gris, vendange tardive

Ceviche de crevettes nordiques

Patates douces, lime, coriandre et tortillas de maïs croustillantes
Pure, rosé biologique

Salade de courge Delicata

Purée aux herbes salées, croustilles de riz sauvage, quartiers de pomme rôtis,
chèvre et amandes grillées
Empress Orange

Bouts de côtes rôtis à sec

Sauce au beurre de homard, vermouth, pommes Anna et rapini
Vinedressers, cabernet sauvignon et cabernet franc

Gâteau basque au chocolat

Crème chantilly à la menthe et feuilles de menthe cristallisées
Vin de glace, cabernet franc