SINCLAIR
RESTAURANT

Menu Dégustation | Tasting *Menu*
$ 60

Accord vins /*Wine pairing*
$ 50

Amuse-bouche selon l'inspiration du Chef
Chef's sélection of amuse-bouche

ENTRÉE

Foie gras du Québec, style au torchon, gaufre Bruxelloise poêlée,
chutney de raisins Barbe à papa, poudre de topinambour
Québec foie gras torchon style, seared Belgianl waffle, cotton candy grapes, Jerusalem artichoke dust
Muscat Beaumes-de-Venise 2013 « Château Pesquié » P & E Chaudière

ENTREMET

Raviole de radis melon d'eau & daïkon, émietté de crabe Phillips aux agrumes & coriandre
nage de fruit de la passion
Ravioli of daikon & watermelon radish, shredded Atlantic crab meat, citrus & coriander, passion fruit broth
Sauvignon Gris Valle de Maïpo 2015 « Isodora » Vinas Cousino-Macul

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL / CHOICE OF MAIN DISH

Médaillon de cerf des Appalaches, sauce gingembre & soya, Golden enoki marinés,
champignons King grillés, structure de jicama
Appalachian Deer Medallion, ginger & soya sauce, pickled golden enoki, roasted King mushrooms, jicama structure
Mâcon Côte-d'Or 2015 « Château de Beaune » Vignobles Bouchard Pères & Fils

Ou

Snakés de pétoncles frais du Japon, caviar d'aubergines, ail noir & marjolaine,
duo de pâtissons & aubergines chinoises rôties
Japan fresh scallops lightly seared, eggplant caviar, black garlic & Marjoram flavor, roasted Chinese
Duo of eggplant & squash
Merlot-Zin-Petite.Sirah- Dolcetto-Syrah Hopland North Coast 2014 Tribunal Cellars

Fromages du Québec, sélection en trio, chips de bagel St-Viateur, fruits confits
Trio selection of Quebec cheeses, St-Viateur bagel chips, candied fruit
Tawny 10 ans Taylor Flatdgate Vinhos Graham's

DESSERT DU CHEF PATISSIER / CHEF'S DESSERT SÉLECTION

Coque de meringue, crème de Yuzu, cœur de framboise au romarin
Meringue half-moon style, Yuzu cream, raspberry filling, rosemary flavor
Sauvignon Blanc Vendanges Tardives Valle de Casablanca 2010 Vinas Errazuriz

Café, thé / Coffee, tea