

Tenuta

Une expérience unique.
A unique experience.



En italien, *tenuta* veut dire tenue vestimentaire, mais aussi domaine vinicole. Tout est ainsi dit dans le nom : voici un restaurant de grande classe, paradis des amateurs de bons vins.

Tagliatelle aux crevettes, ananas grillé, melon miel et speck

In Italian, *tenuta* means attire, but it also means a winemaking estate. Everything is contained in the name: this is a high-class restaurant, a paradise for lovers of fine wines.

Cette très grande table, située à Lachenaie, propose une cuisine italienne actualisée avec une certaine dose de génie par le chef cuisinier de l'établissement, le maestro Vincenzo Russo. Sur la carte, des plats reprenant le meilleur de la gastronomie italienne mis au goût du jour par le chef, tel l'osso bucco braisé à la milanaise, servi avec un risotto aux épinards et mascarpone, ou bien les raviolis de filet mignon et foie gras, purée de panais, sauce Rossini et compote de pommes... la tradition réinventée avec talent et goût. Quatre fois récipiendaire du prix d'excellence de *Wine Spectator*, le restaurant propose une des plus belles cartes de vins de la région, et le cellier vitré qui trône au milieu des tables est une pure invitation à goûter les divins nectars de la Toscane ou du Piémont. Le bar satisfera également les amateurs les plus exigeants : Cognac Louis XIII, 20 choix de grappa (eau-de-vie italienne), autant de scotchs, de martinis...

Aucune fausse note concernant le service, vous serez accueilli avec le sourire, vous dînez ou souperez dans une atmosphère feutrée et conviviale, et des salons privés sont à la disposition des groupes. Le restaurant offre une expérience culinaire tout simplement unique, qu'il s'agisse d'un dîner d'affaires, d'un repas entre amis ou d'un souper plus romantique. La gastronomie italienne à son meilleur : Tenuta, tout simplement.



Tartare de bœuf Angus AAA et gnoccho fritto



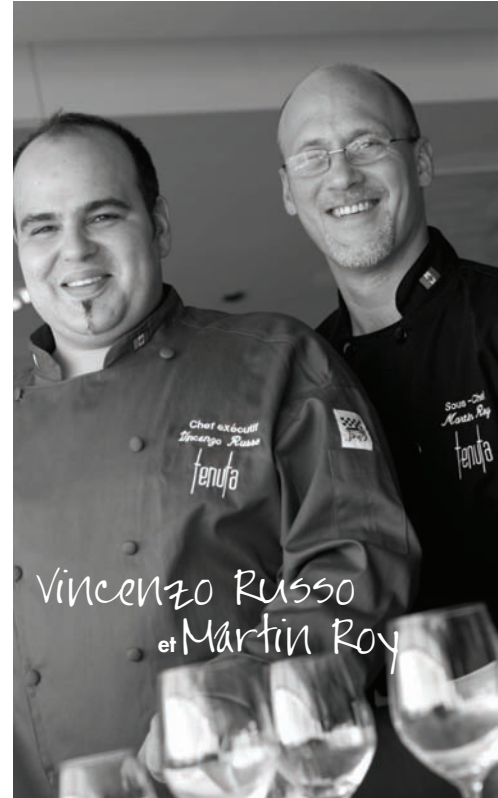
Carré d'agneau d'Alberta



Canoli déconstruit

This upscale restaurant, located in Lachenaie, offers modern Italian cuisine with a bit of the genius of the establishment's executive chef, maestro Vincenzo Russo. On the menu, the chef delivers the best of classic Italian gastronomy modified to today's tastes. Milanese-style braised osso bucco served with mascarpone and spinach risotto, or ravioli stuffed with filet mignon and foie gras, parsnip purée, Rossini sauce and applesauce... tradition has been reinvented with talent and good taste. Four-time winner of the Prize of Excellence from *Wine Spectator*, the restaurant offers one of the best wine lists in the region, and the windowed wine cellar that reigns among the tables is a simple invitation to taste the divine nectars of Tuscany or Piedmont. The bar will equally satisfy the most demanding lovers of spirits: Louis XIII cognac, 20 choices of grappa (Italian brandy), as many scotches and martinis...

Not one fault regarding the service: you will be welcomed with a smile to sup or dine in a subdued and congenial atmosphere with private rooms available for groups. The restaurant offers a totally unique culinary experience, whether for a business dinner, for a get-together with friends, or for a romantic supper. Italian gastronomy at its best: simply Tenuta.



Vincenzo Russo
et Martin Roy

ON Y MANGE : Salade de homard, avocats, mangues, microherbes et balsamique vieilli. **Calmars grillés** sur chorizo épicé, pepperonata et purée de pois chiche et huile de ciboulette. **Carré d'agneau** frais d'Alberta poêlé, fromage de chèvre émièté et sauce au vin rouge et poivrons, choix de légumes frais. **Thon Yellow Fin** saisi, sauce ponzu aux graines de sésame et gingembre, servi avec légumes frais du marché. L'Excellent de Sicile : **cannoli décomposé**, pâte croustillante, crème ricotta aux pistaches caramélisées et marmelade de fruits des champs.

YOURS TO SAVOUR: Lobster salad, avocado, mango, micro herbs and aged balsamic vinegar. Grilled squid on spicy chorizo, pepperonata, chickpea purée and chive oil. Pan-fried fresh **Alberta rack of lamb**, crumbled goat's milk cheese, red wine and bell pepper sauce, choice of fresh vegetables. Seared **Yellow Fin tuna**, ponzu sauce with sesame seeds and ginger, served with fresh market vegetables. Sicilian Excellence: **deconstructed cannoli**, crispy crust, ricotta cream with caramelized pistachios and field berry marmalade.

Tenuta

310, Montée des Pionniers,
Lachenaie
450-585-6606

www.restauranttenuta.com