

profil · profile



L'actualisation d'une **CUISINE ITALIENNE** An updated **ITALIAN CUISINE**

TENUTA

Carré d'agneau frais du Canada poêlé, relish de concombre et menthe.

Écoutant leur amour de la nourriture et des célébrations, les frères Cacciatore nous proposent un superbe établissement à seulement 30 minutes du centre-ville de Montréal. Ce jardin d'Éden moderne allie feutre et boiserie pour le confort des convives, le tout éclairé naturellement par de grandes fenêtres au pourtour de la salle à manger, mettant en vedette le magnifique cellier vitré. Quelques salons privés, discrètement dissimulés derrière de majestueux rideaux, offrent la possibilité d'expérimenter ce lieu plus calmement.

In pursuing their passion for food and celebration, the Cacciatore brothers have given us a wonderful establishment only 30 minutes from downtown Montréal. This modern-day Garden of Eden offers a comfortable décor of velvet & woodwork and excellent natural lighting courtesy of large windows on the edge of the dining room, which features a magnificent glass cellar. There are also a few private lounges discreetly tucked away behind majestic curtains for guests seeking a more private dining experience.

TENUTA 310, des Pionniers, Lachenaie, 450-585-6606 www.restauranttenuta.com

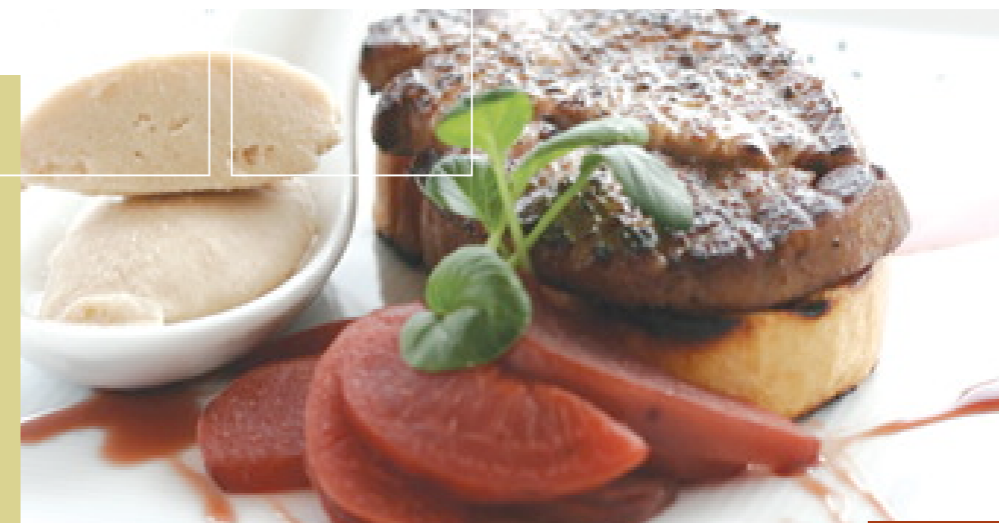
Et expériences, il y a ! Le chef exécutif, Vincenzo Russo, nous fait redécouvrir ses racines avec l'Italie à son meilleur. Parmi les classiques, le carré d'agneau est incontestable avec une véritable dose de fraîcheur, nappé d'une réduction de marsala et fromage de chèvre au citron confit. Les pâtes sont à l'honneur avec une légère touche actualisée en saveur grâce à la combinaison de textures et de sauce demi-glace. Aguçant nos papilles gustatives, chef Russo tente un tartare de thon au wasabi et crème fraîche ainsi qu'un foie gras accompagné de prune pochée au riesling, de purs délices. Le côté « steakhouse », quoique discret au menu, nous offre d'excellentes pièces de viande, vieilles sur place, aux cuissons impeccables afin d'assurer la qualité optimale du produit.

Pour arroser le tout, la carte des vins, ayant reçu un prisé clin d'oeil du distinctif magazine Wine Spectator, nous suggère plusieurs millésimes de vins très reconnus, majoritairement italiens. Et pour clôturer ce festin, offrez-vous une des douze grappas ou bien un ambitieux verre de cognac Louis XIII.

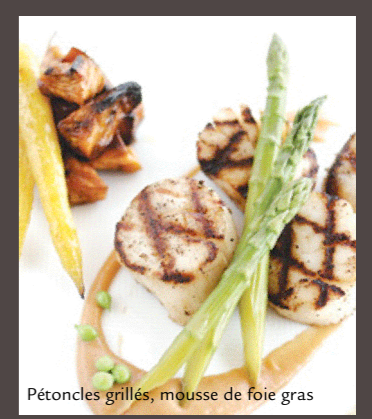
Même après seulement deux ans, le Tenuta continue à s'imposer au sein de l'itinéraire gastronomique des grandes tables du Québec !



Jonathan Kenney et Vincenzo Russo chef exécutif.



Foie gras poêlé, prune pochée au riesling



Pétoncles grillés, mousse de foie gras



And what an experience it is! Executive Chef Vincenzo Russo makes you rediscover his roots, presenting Italy at its best. Among his classics, the rack of lamb is a refreshing favourite, with a reduction of Marsala wine, goat cheese with glazed lemon. Pasta dishes are updated with a light flavourful twist and presented with different textures and demi-glace sauces. To tempt your taste buds, Chef Russo also offers Wasabi and fresh cream tuna tartare as well as foie gras served with prunes poached in Riesling...pure delights! Although less prominent on the menu, Tenuta's beef dishes are just as delicious. The meat is aged on site to ensure it is cooked to perfection and of the highest quality.

As for the wine, the choices abound. Acclaimed by none other than Wine Spectator magazine, the wine list offers many well known, mostly Italian, vintages. And to top off your feast, you can enjoy one of 12 grappas or a bold glass of Louis XIII cognac.

After only two years, Tenuta continues to rank among Québec's best restaurants!

MENU

ANTIPASTO

Foie gras poêlé, prune pochée au riesling, caramel de grenade et glace pralinée
Pan-seared foie gras, riesling poached prunes, pomegranate caramel and praline ice cream

Entrée de homard, avocats, mangues, galanga, huile d'aneth, cressonnette bourrache et croustilles de taro
Lobster, avocados, mangoes, galanga, dill oil, baby borage cress and aged balsamic

Thon Yellow Fin deux façons : 1-Sashimi, tobiko et crème fraîche wasabi, 2-Tartare, salade de concombre et croustilles de taro
Yellow Fin tuna duo: 1-Sashimi, tobiko and wasabi crème fraîche, 2-Tartare, cucumber salad and taro chips

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Ravioli de filet mignon et foie gras, purée de panais, sauce Rossini et compote de pomme
Ravioli stuffed with filet mignon and foie gras, parsnip purée, Rossini sauce and apple compote

Le classique Tenuta (14 oz.) Contre-filet Angus coupe New York
The Tenuta Classic (14 oz.) New York cut Angus strip loin

Carré d'agneau frais du Canada poêlé, relish de concombre et menthe, champignons du jour, réduction de marsala et fromage de chèvre au citron confit
Fresh Canadian pan-seared rack of lamb, cucumber and mint relish, mushrooms of the day, marsala syrup and lemon confit goat cheese

Pétoncles grillés, mousse de foie gras, sauce de poires fumées et cressonnette baume élisée
Grilled scallops, foie gras mousse, smoked pear sauce and baby lemon balm cress

DOLCI

Fondant au chocolat noir, cœur au café et à la vanille fraîche, glace à la fève tonka et frangelico
Dark chocolate fondant, fresh vanilla and coffee centre, tonka bean and frangelico ice cream

TENUTA

xx

xx