

QUINZE DIAMANTS, UN MENU, TROIS CHEFS AUX FOURNEAUX DE L'AUBERGE HATLEY LES 29 ET 30 JANVIER.

Montréal, le 15 janvier 2003. Seuls cinq établissements au Canada peuvent réclamer la cote Cinq Diamants, la plus haute distinction de la restauration nord-américaine octroyée par le AAA/CAA. Trois sont du Québec et leurs chefs ont eu la merveilleuse idée d'unir leurs talents et de créer le menu ultime...quinze diamants! Ce menu de cinq services est proposé en soirée les 29 et 30 janvier à l'Auberge Hatley, récipiendaire pour la troisième année consécutive, de la distinction Cinq Diamants. L'Auberge détient la double classification Relais Gourmand et Relais & Châteaux de la prestigieuse chaîne internationale.

Le menu unique qui célèbre les Quinze Diamants des trois chefs québécois sont : Jean-Pierre Curtat (Nuances, Casino de Montréal), François Hanchay (Le Baccara, Casino du Lac-Leamy) et Alain Labrie (Auberge Hatley)

LE MENU QUINZE DIAMANTS

La petite salade de homard et son tempura,
marinade de pétoncles à l'huile de pistache

Soave Classico Superiore 2000 « Vignetti Foscarino » Inama

*

L'escalope de foie gras poêlée, purée d'artichauts,
courge caramélisée, jus simple et émulsion de cidre de glace

Cidre de glace 2001 Domaine Pinnacle

*

Longe d'agneau aux herbes salées, échalotes confites,
mitonnée d'haricots cocos aux aromates, jus d'agneau

Tinto Douro Colheita especial 1999 Castelinho Vinhos

*

Tomme de chèvre, fromage de chèvre frais
pain aux épices poêlé aux endives et raisins de Corinthe

Rioja Reserva 1997 Bodegas Monteullo

*

Baba minute et sa compotée de chicoutai au gingembre,
glace à la vanille torréfiée

Muscatel de Setúbal « Alambre » 1999 Josée Marie Da Fonseca



Un cellier exceptionnel

Les convives pourront choisir une sélection de vins provenant de la cave de l'Auberge qui est dirigée par Ghislain Caron, meilleur sommelier du Canada et candidat au concours du meilleur sommelier du monde à San Fransisco en 2003. Le cellier de 1 400 étiquettes et environ 15 000 bouteilles est considéré comme l'une des meilleures caves de l'Amérique du Nord, selon l'influent magazine Wine Spectator.

COÛT DU MENU « QUINZE DIAMANTS »:

Repas – 95 \$ par personne

Sélection de cinq vins d'accompagnement – 55 \$

Taxes et services non inclus.

L'après-ski... à son meilleur!

La clientèle assidue de l'Auberge sera sans doute séduite par ce menu exceptionnel mais les adeptes des sports d'hiver qui fréquentent les centres de ski avoisinants seront particulièrement attirés par les plaisirs gourmands d'une soirée d'après-ski de grand luxe dans un décor chaleureux et accueillant. Les convives qui souhaiteraient dormir à l'Auberge devront réserver leur chambre dès maintenant. Dans l'éventualité où l'Auberge afficherait complet, des auberges avoisinantes seront recommandées.

L'Auberge Hatley est située à proximité du charmant village de North Hatley dans l'Estrie à un peu plus d'une heure de route de Montréal.

Réservations : 819-843-2451

www.aubergehatley.com

– 30 –

Information pour les médias, photos, recettes :

Claudette Dumas Bergen – Relations publiques

514-843-4057

dumasber@qc.aira.com