

MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES

7 COURSES TASTING MENU

Ce menu peut être modifié sans avis préalable | This menu can be changed without prior notice

MENU FIXE | 125\$ |

ACCORDS VINS | 90\$ |

MI-CUIT D'OMBLE CHEVALIER DU QUÉBEC **QUÉBEC'S ARCTIC CHAR MI-CUIT**

ACCORD | CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ, KUENTZ ET FILS

VELOUTÉ D'ASPERGES **ASPARAGUS SOUP**

ACCORD | GEWÜRZTRAMINER DOMAINE ZIND-HUMBRECHT GRAND CRU GOLDERT 2003

FOIE GRAS AU TORCHON DU QUÉBEC AU CALVADOS **QUEBEC'S FOIE GRAS AU TORCHON & CALVADOS**

ACCORD | JURANÇON DOUX, CHÂTEAU LAFITTE 2019

BAR RAYÉ & SALADE D'ALGUES DE GASPÉSIE **STRIPED BASS & GASPÉSIAN SEAWEEED SALAD**

ACCORD | TROUSSEAU ARBOIS PUPILLIN DOMAINE DÉSIRÉ-PETIT 2019

MAGRET DE CANARD DE MARIEVILLE **DUCK MAGRET FROM MARIEVILLE**

ACCORD | VENEZIA GIULIA NO3 MASTRI VINAI BRESSAN 2003

GRANITÉ AU CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ LOUIS BOUILLOT ET GROSEILLES **CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ LOUIS BOUILLOT GRANITÉ WITH CURRANT**

CRÉMEUX AU VERJUS **VERJUS CUSTARD**

ACCORD | TRAMINER LATE HARVEST FAUTOR WINERY, MOLDAVIE 2016