



MENU

Dégustation

— 7 services —

Truite | Canneberges | Fenouil

Harmonie met & vin :

Bulles de Thé • Mucha Tie Guan Yin
Lao – Québec (90 ml)

Homard | Yuzu | Maïs

Harmonie met & vin :

Chablis, Sainte Claire, 2022
Brocard – France (150 ml)

Canard | Poireaux | Argouses

Harmonie met & vin :

Valpolicella Classico Superiore, Ripasso, 2021
Giuseppe Campagnola – Italie (150 ml)

Bœuf | Chou-fleur | Gingembre

Harmonie met & vin :

Cabernet & Shiraz, East-West Discovery Series, 2022
Inniskillin – Canada (150 ml)

Cerf | Érable | Camerises

Harmonie met & vin :

Sélection à la Bordelaise
provenant de notre cave de garde (150 ml)

Fromage

Harmonie met & vin :

Bas-Armagnac XO
Domaine Tariquet (30 ml)

Création de notre cheffe pâtissière

Harmonie met & vin :

Vin de glace aromatisé de chocolat
Artisans du Terroir – Canada (60 ml)

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

100. par personne | Suppl. de 30. en forfait

75. par personne | Harmonie mets & vins