

45\$

 30\$

 **APÉRO QUÉBEC**
Amermelade, Rouge Gorge Blanc, Verjus

 **APÉRO QUÉBEC**
Amermelade, Rouge Gorge Blanc, Verjus

PREMIER SERVICE

ARRIVAGE
Cantaloup, poivrons, radis

 VIN DE FRANCE, L'APESANTEUR ROSÉ, LES TERRES PROMISES

OU

 **COURGE**
Shiitake, ail noir

 CALIFORNIE, WHITE LIGHT 2019, FOLK MACHINE

OU

 **CÉLÉRI-RAVE**
Bleuets, poire, fleurs

 CALIFORNIE, WHITE LIGHT 2019, FOLK MACHINE

SECOND SERVICE

 **PLEUROTÉS**
Dashi, oignons, céleri

 BOURGUEIL, FRANC DE PIED 2017,
CATHERINE ET PIERRE BRETON

OU

 **BROCOLI ROMANESCO**
Tomates, fromage Lindsay, riz sauvage soufflé

 COSTA TOSCANA, CARIGNANO 2016, AMPELEIA

OU

CANARD
Chou-fleur, pomme, foie gras

 COSTA TOSCANA, CARIGNANO 2016, AMPELEIA


TROISIÈME SERVICE

COURGE MUSQUÉE
Financier, praliné brut, épices boréales

 CUVÉE DE LA DIABLE, DISTILLERIE DESROCHERS

OU

POIRES
Madeleines, babeurre, thé du Labrador

 CUVÉE DE LA DIABLE, DISTILLERIE DESROCHERS

FIRST SERVICE

FISH OF THE DAY
Cantaloupe, peppers, radishes

 VIN DE FRANCE, L'APESANTEUR ROSÉ, LES TERRES PROMISES

OR

 **SQUASH**
Shiitake, black garlic

 CALIFORNIE, WHITE LIGHT 2019, FOLK MACHINE

OR

 **CELERIAC**
Blueberries, pear, flowers

 CALIFORNIE, WHITE LIGHT 2019, FOLK MACHINE

SECOND SERVICE

 **OYSTER MUSHROOMS**
Dashi, onions, celery

 BOURGUEIL, FRANC DE PIED 2017,
CATHERINE ET PIERRE BRETON

OR

 **ROMANESCO BROCCOLI**
Tomatoes, Lindsay cheese, puff wild rice

 COSTA TOSCANA, CARIGNANO 2016, AMPELEIA

OR

DUCK
Cauliflower, apple, foie gras

 COSTA TOSCANA, CARIGNANO 2016, AMPELEIA


THIRD SERVICE

BUTTERNUT SQUASH
Financier, praline, Nordic spices

 CUVÉE DE LA DIABLE, DISTILLERIE DESROCHERS

OR

PEARS
Madeleines, buttermilk, Labrador tea

 CUVÉE DE LA DIABLE, DISTILLERIE DESROCHERS