



MENU

Dégustation

— 7 services —

| Truite |

Harmonie met & vin :

Astoria, Asolo Prosecco Superiore, Fano, Extra Brut
Italie (90 ml)

| Homard |

Harmonie met & vin :

Chablis, Sainte Claire, 2022
Brocard – France (90 ml)

| Canard |

Harmonie met & vin :

Sicilia, Pinot Noir, 2021
Kriss – Italie (90 ml)

| Bœuf |

Harmonie met & vin :

Cabernet & Shiraz, East-West Discovery Series, 2022
Inniskillin – Canada (90 ml)

| Cerf |

Harmonie met & vin :

Sélection à la Bordelaise
provenant de notre cave de garde (90 ml)

| Fromage |

Harmonie met & vin :

Porto LBV, Taylor Fladgate, 2019 (60 ml)

| Dessert |

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