



MENU

Dégustation

— 7 services —

| TRUITE |

Harmonie met & vin :
Ruffino, Prosecco D.O.C., Extra Brut (\$)
Italie (90 ml)

| BISON |

Harmonie met & vin :
Cabernet & Shiraz, East-West Discovery Series, 2022 (\$)
Inniskillin, Canada (90 ml)

| MORUE |

Harmonie met & vin :
Chablis, Ste Claire, 2023 (\$)
Bourgogne, France (90 ml)

| RIS DE VEAU |

Harmonie met & vin :
Sicilia, Pinot Noir, 2022 (\$)
Kris, Italie (90 ml)

| CERF |

Harmonie met & vin :
Sélection à la bordelaise (\$)
De notre cave (90 ml)

| FOIE GRAS |

Harmonie met & vin :
Samos Muscat (\$)
Aegean Islands, Grèce (90 ml)

| FINALE |

Harmonie met & vin :
Distillerie Shefford, Whisky Érable Tomahawk (\$)
Shefford, Québec (30 ml)
ou
Vin de glace aromatisé de chocolat (\$)
St-Paul-d'Abbotsford, Québec (60 ml)

Prévoir environ 3 heures pour le service de ce menu.

125. par personne | Suppl. de 40. en forfait

75. par personne | Harmonie mets & vins (non inclus)