

EXQUIS
PRÉSENTE



MENU MIDI • 20 \$ *

PRODUCTEUR COMPLICE
NATURONEY
NANCY JEAN

SPÉCIALITÉ
miel

LOCALISATION
Côte-de-Beaupré

L'ACCORD EXQUIS



Histoire d'ajouter de la saveur et du panache au volet Manger de Québec Exquis !, chaque année, nous mettons en vedette une région vinicole spécifique.

L'édition 2017 vous permettra de découvrir le Languedoc dans chacun de nos 22 restaurants participants. Demandez conseil au sommelier, qui vous offre une sélection des meilleurs vins de cette région, lesquels s'accorderont parfaitement avec les menus proposés. Santé!

LA TRAITE
LE RESTAURANT

CHEF
MARTIN GAGNÉ

ENTRÉE

Potage à la courge, mousse de chèvre et nectar de miel de sarrasin du Canada

PLAT PRINCIPAL

Confit de canard glacé au miel de bleuet et son ragoût d'orge à la moutarde

DESSERT

Gâteau des anges au parfum de thé du Labrador, chantilly au miel, petits fruits rouges et crème anglaise au miel
Café équitable ou infusion inuite

(*Taxes et services en sus)