

EXQUIS
PRÉSENTE



MENU SOIR • 50 \$ *

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

Croustillant de fromage La Rafale avec miel de menthe bio de l'Amazonie et petits fruits nordiques déshydratés

PLAT PRINCIPAL

Escalope de phoque rôtie, chili végétarien, sauce au miel de faux poivrier biologique sauvage du Brésil

DESSERT

Nougat glacé aux noisettes et aux canneberges, parfumé au miel
Café équitable ou infusion inuite

(*Taxes et services en sus)