


La Table d'hôte

Magnifiquement Égoïste

Effiloché de mouton des trouvailles gourmandes du Canton (Qc),
purée de pommes de terre et betterave, jeunes pousses
*Pulled mutton from les trouvailles du Canton farm (Qc),
mashed potatoes and beets, young sprouts*

 *The Vineyard Collection 2019, Coastal Region, Perdeberg V/I0*

Migingo

Mouton des trouvailles gourmandes du Canton (Qc) confit,
réduction à l'hibiscus, citronnelle et pili-pili, sukuma wiki de bette à carde,
embeurrée de plantain
*Mutton from les trouvailles du Canton farm confit, hibiscus and lemongrass reduction, sukuma
wiki (sautéed collard greens), buttered plantain mash*

 *Cinsault 2018, Swartland, Natte Valleij V/I4*

Basboussa à la Maria

Gâteau de semoule de blé à la cannelle, glaçage au Chic Choc,
coulis de fraises, météorites d'Argousier de chez Argoueraie Québécois
*Cinnamon cake, Chic Choc icing, strawberry coulis,
Sea buckthorn from Argoueraie Québécois*

 *Vin de Constance, Stellenbosch, Klein Constantia V/I6*

55 par pers. Taxes et service en sus. Ajouter 34 pour un pairing avec vins

55 per pers. Taxes and gratuities not included. Add 34 for wine pairing

