

DEPUIS 65 ANS, LA GASTRONOMIE MONTRÉLAISE SE TRANSFORME AU GRÉ DES RENCONTRES.
LES 6 ET 7 MARS 2026, LES VINS DU DOMAINE OAK HILL DIALOGUENT AVEC LES SAVEURS DU VIRUNGA, DANS UN MENU OÙ CHAQUE PLAT EST UNE RENCONTRE ET CHAQUE VIN EST UN VOYAGE.



MICHELIN 2025

LES
BONNES
TABLES

AIRFRANCE

PRÉSENTÉES DANS LE CADRE DE



MONTRÉAL
EN LUMIÈRE



PROGRAMMATION
gourman
de
BANQUE NATIONALE

MENU Oak Hill

LES CHAMPS D'ORLÉANS

*Crème de maïs, nuage de Vidal,
mofo sakay, sable d'épices*

Vidal 2024

LA TROUVAILLE DE ROXTON

*Bombe de plantain chargée au mouton
des Trouvailles gourmandes du Canton, spoom de
béchamel*

Perle Rose 2024

LA GRANDE TABLE DE SAINT-CHRYSOSTOME

*Joue de boeuf de chez Bon Boeuf braisée à la
bière et au chocolat noir,
purée d'igname et courge musquée, sukuma
wiki*

Marquette 2024

LA ROCHE DE SAINTE-ANNE

Mikaté, coulis aux fruits des champs

Primeur 2025

LE CHÔMEUR DU VIGNOBLE

Velours de maïs, érable, crème fouettée

Hybride 2024

Du Volcan au Vignoble

120 \$ par personne. Vins du Domaine Oak Hill + 75

Chef Maria-José de Frias