

Sherbrooke met la table 2018

Amuse bouche

Mozzarella de buffala et ail noir du Québec, courge rôtie,
Croquant au sésame

Raviolis de bison, purée de betteraves Chioggia, vinaigrette tiède de champignons
sauvages

Magret de canard de notre région, caramel de la miellerie Réal Beaupré
et argousiers

Ou

Haut de côte de bœuf braisé 12 heures à L'hydromel, purée de celeri au
fromage comtomme et chorizo de Scotstown

Ou

Truite des Bobines pochée au sureau et safran du Québec
Légumes racines en risotto

Notre trilogie de dessert

Prix 35 \$ par personnes