

EXQUIS
PRÉSENTE



MENU SOIR • 50 \$ *



SAINT-AMOUR

1978

PRODUCTEUR COMPLICE
ÉLEVAGE DES PIGEONNEAUX
TURLO
NICOLAS TURCOTTE ET RHÉA LORANGER

SPÉCIALITÉS
pigeonneaux •
porcelet

LOCALISATION
Bellechasse

CHEF
JEAN-LUC BOULAY

ENTRÉE

Rillettes de porc en robe de jambon de Parme
légumes marinés, sauce gribiche, jeunes
pousses de roquette

PLAT PRINCIPAL

Carré de porcelet laqué à l'érable et flan de
porc de la Ferme Turlo cuit sous vide à basse
température, chou cuisiné, jus court

FINALE CHOCOLATÉE CACAO BARRY

Le Choco-latté : mousse de chocolat
chaud Cacao Barry d'Origine Haïti
65 %, fruits frais et noisettes torréfiées,
glace à la vanille



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!

(*Taxes et services en sus)