

**EXQUIS**  
PRÉSENTE



**QUÉBEC  
EXQUIS!**

*Découvrez les vins  
du Languedoc*

**18 AU 30  
AVRIL 2017**

**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)