

MENU MTL A TABLE RESTAURANT CHEZ VICTOIRE

Disponible du 1^{er} au 11 novembre 2018

MENU 3 SERVICES : 33\$ / PERSONNE
ACCORD DES VINS : + 32 \$ / PERSONNE
(prix avant taxes et service)

BOURGOT DU QUÉBEC

POIREAUX VINAIGRETTE - YUZU - FROMAGE DE CHÈVRE - ANETH
En accord : Québec 2017 Domaine St-Jacques, pinot gris

OU

COCHON BRAISÉ DE LA FERME BEURIVAGE

CELERI RAVE - COURGE BUTTERNUTT - AJI AMARILLO - CAROUBE - AVOCAT
En accord : Minervois 2017 Jean-Baptiste Sénat 'arbalète & coquelicot', syrah & grenache

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DU LAC BROME (+ 12\$)

FINANCIER AU GRAS DE CANARD - ARGOUSIERS - PISTACHES
En accord : Vouvray 2016 Dom. Champalou 'Les Fondraux', chenin (+ 10\$)

.....

CUISSE DE CANARD DU LAC BROME BRAISÉ

*LENTILLE DU PUY - KIMCHI - BEURRE DE MISO AU BUTTERSCOTCH - POMME GRENADE/NOIX DE
GRENOBLE/MENTHE*
En accord : Chianti Classico 2015 Cascina di Cornia, sangiovese

OU

TATAKI DE THON ALBACORE

ABRICOTS - HARICOTS - CAROTTES - JALAPENO - CURRY
En accord : Toscana 2017 Cosimo Maria Masini 'Le Orange de Victoire', trebbiano & malvasia

.....

CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR

SEL MALDON - GRAINES DE TOURNESOL - KUMQUAT - CRÈME FRAÎCHE - FINANCIER
En accord : Gaillac 2016 Domaine Plageoles, mauzac roux

OU

RIZ AU LAIT À LA NOIX DE COCO

LIME KEFFIR - BANANES CARAMÉLISÉES - RHUM ÉPICÉ SAINTE MARIE MONTRÉAL - CITRONELLE - PACANES
En accord : Muscat du Cap Corse 2017 Domaine Santamaria, muscat

.....

PAIN MAISON + 3 \$