

CHEZ VICTOIRE

DESSERTS

mœlleux au chocolat - 10

glace à la fève tonka (*10 minutes de cuisson*)

molten chocolate cake

tonka bean ice cream

en accord/pairing : Maury grenat 2017 domaine la Petite Baigneuse - 13

cobbler à la fraise & à la framboise - 10

glace à la fève tonka (*10 minutes de cuisson*)

strawberry & raspberry cobbler

tonka bean ice cream

en accord/pairing : Moscatel do Douro Astronauta - 12

crème citron - 10

fraise - aneth - jalapeno - crumble de sarrasin

lemon curd

strawberry - jalapeno - buckwheat crumble

en accord/pairing : Sauternes 2015 Château les Justices - 15

SÉLECTION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

Maître fromager : Bleu & Persillé

LE D'IBERVILLE

fromagerie Au Gré des Champs, Montérégie

lait de vache biologique cru, pâte semi-ferme

TÊTE DURE

fromagerie Fritz Kaiser, Montérégie

lait de vache pasteurisé, pâte semi-ferme à croûte lavée

TOMME DE GROSSE-ÎLE

fromagerie De L'Isle, Chaudières-Appalaches

lait de vache thermisé, pâte semi-ferme

75 GR POUR 14 \$

ou

150 GR POUR 22 \$