

CHEZ VICTOIRE

DESSERTS

mølleux 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

barre glacée - 11

semifreddo à la mascarpone/fève tonka - fraises rôties - Graham - sumac - fenouil
frozen sandwich

mascarpone/tonka bean semifreddo - roasted strawberries - Graham - sumac - fennel -

torta caprese al limone - 11

citron - amandes - bleuets du lac - mascarpone/vanille
torta caprese al limone
lemon - almonds - blueberries - mascarpone/vanilla

biscuit façon shortcake (pour 2 pers.) - 15

pêche grillée au charbon - crémeux de chocolat blanc/lavande - miel D'Anicet - cassis - pistache - menthe

cookie to share, shortcake style (for 2 people)
grilled peach - creamy white chocolate/lavander - honey from Anicet's farm - blackcurrant - pistachio - mint

SÉLECTION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

Maître fromager : Bleu & Persillé

grey owl

fromagerie le détour, bas saint-laurent
lait de chèvre, pâte molle cendrée

magie de madawaska

fromagerie le détour, bas saint-laurent
lait de vache pasteurisé, pâte molle à croûte lavée

le douanier

fromagerie fritz kaiser, montérégie
lait de vache pasteurisé, pâte semi-ferme

75 GR POUR 14 \$

ou

150 GR POUR 22 \$