

CHEZ VICTOIRE

DESSERTS

mølleux au chocolat - 10

glace à la vanille (10 minutes de cuisson)

molten chocolate cake

vanilla ice cream

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

riz au lait - 10

argousier - chèvre - pralinée - noisette

rice pudding

sea-buckthorn - goat cheese - praline - hazelnut

torta caprese al limone - 11

citron - amandes - bleuets du lac - mascarpone/vanille

torta caprese al limone

lemon - almonds - blueberries - mascarpone/vanilla

pavlova (pour 2 pers.) - 15

pistache pralinée au sirop d'érable - crèmeux chocolat blanc - rose - abricot

lavande - beurre de pomme

pavlova (for 2 people)

maple syrup pistachio - white chocolate crèmeux - rose - apricot - lavender - apple butter

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 \$