

## Goûter sous les bulles LP

signé Tanguay

## Plateaux à partager / 59 \$ pour 2 personnes

#### Les charcuteries maison

Magret de canard des Fermes Hudson Valley, mariné et séché comme du prosciutto, terrine de campagne maison et son condiment de fruits, parfait de foie gras aux épices d'hiver, mousse de foie de volaille au cognac, légumes marinés et olives

#### Les fromages d'ici

Brie Brise du Matin, Louis d'Or et Migneron avec craquelins maison, fromage et condiment de fruits

#### De la boulangerie

Pains naans miniatures grillés, grissinis au sésame et pavot, feuilletés aux fromages du Québec et chips de pain aux noix et fruits secs

#### Les trempettes

Houmous aux poivrons grillés, trempette aux trois fromages et épinards

#### De la pâtisserie

Macarons, sucre à la crème façon grand-mère, fudge et tartelettes au citron

### Terre & mer / +40 \$ pour 2 personnes

#### De la mer

Crevettes géantes marinées aux agrumes et à l'érable puis grillées. Servies froides avec sauce aïoli lime et chili

#### De la terre

Tataki de bœuf Meyer biologique du Québec, mélange de légumes croquants de saison et vinaigrette au sésame rôti et arachides

# Carte des champagnes

Laurent-Perrier Brut	160\$
Laurent-Perrier Brut Nature	175 <sup>\$</sup>
Laurent-Perrier Brut Millésimé 2012	195\$
Laurent-Perrier Brut Rosé	205\$
Laurent-Perrier Brut Blanc de Blancs	<b>250</b> \$
Laurent-Perrier Brut Cuvée Grand Siècle	<b>350</b> \$

L'accès aux bulles requiert l'achat d'une bouteille de champagne minimum.

