

SOUPER

DES COULEURS

23 ET 30 OCTOBRE

70\$ + taxes et service

AMUSE-BOUCHE

FLANC DE COURGE RÔTI

Beurre blanc à la pistache, graines de courge aux épices BBQ du vignoble et thuille de thé boréal

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE

Purée de topinambour et raifort, poêlée de choux de Bruxelles, parmesan, fleur d'ail grillée et betterave jaune cuites en croute de sel

GÂTEAU À L'ÉRABLE

Pomme flambée au Forêt No8

MIGNARDISE

LE VIGNOBLE
DU RUISSEAU INC.