

BIENVENUE DANS CHARLEVOIX

JEUDI 27, VENDREDI 28 ET SAMEDI 29 FÉVRIER 2020

NOTRE CHEF KEVIN BOUCHARD A LE PLAISIR DE RECEVOIR :
EMILE TREMBLAY, SYLVAIN DERVIEUX, ANDRÉANNE GUAY

RESTAURANT LES FAUX BERGERS, BAIE-SAINT-PAUL

APÉRITIF DE BIENVENUE

1

PORC, TARAMA, SAUMON FUMÉ, KIMCHI

PORK, TARAMA, SMOKED SALMON, KIMCHI

ACCORD VIN : VINO BIANCO 2018, RÒO, ROCCO DI CARPENETO, ITALIE

2

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER AU GIN, SALICORNE, CRÈME AU CITRON NOIR

ARCTIC CHAR GRAVLAX WITH GIN, SEA ASPARAGUS, BLACK LEMON CREAM

ACCORD VIN : CHARDONNAY 2018, DOMAINE BEAUCHEMIN, QUÉBEC

3

CRÈME DE POMME DE TERRE, POIREAUX, FROMAGE, CHAMPIGNONS

POTATO CREAM, LEEKS, CHEESE, MUSHROOMS

ACCORD VIN: JULEP 2018, NÉGONDOS, QUÉBEC

4

MAGRET DE CANARD, CIDRE, CAROTTES, DUKKAH

DUCK BREAST, CIDER, CARROTS, DUKKAH

ACCORD VIN: CÔTES DU MARMANDAIS 2016, LE VIGNOBLE D'ÉLIAN, ÉLIAN DA ROS, FRANCE

5

POLPETTES D'AGNEAU, POLENTA CRÉMEUSE, TOMME DE BREBIS

LAMB POLPETTES, CREAMY POLENTA, SHEEP'S TOMME

ACCORD VIN: IGP COLLINES RHODANIENNES 2018, SYRAH, AURÉLIEN CHATAGNIER, FRANCE

6

GLACE AU MIGNERON, POIRE, AVOINE, CARMEL

MIGNERON CHEESE ICE CREAM, PEAR, OAT, CARAMEL

ACCORD VIN: RIVESALTES AMBRÉ, SOLERA, DOMAINE DES SCHISTES, FRANCE

MENU 6 SERVICES / 6 COURSES MENU 70\$
ACCORD VIN +40\$ ÉLABORÉ PAR VINCENT KOHLER ET ANDRÉANNE GUAY

UN IMMENSE MERCI ET BRAVO AUX PRODUCTEURS ARTISANS DE CHARLEVOIX:

CHARLEVOYOU, FERME L'OISEAU BLEU, FUMOIR ST-ANTOINE, LA BORDÉE DES CORNEILLES,
PISCICULTURE CHARLEVOIX, GIN MENAUD, LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX, CIDRERIE PEDNEAULT,
FAMILLE MIGNERON, FERME LES BELLES RÉCOLTES, LES JARDINS ÉCHO-LOGIQUES, LAITERIE CHARLEVOIX

