



À DÉCOUVERTE DU L'Ô

DISCOVERING L'Ô

54\$

Foie gras poêlé sur pain doré à l'érable, lardons & raisins frais sautés

Pan seared foie gras served on a French toast, sautéed diced bacon & fresh grapes

- Château St Jean Sonoma Gewurztraminer 6oz (13\$ verre/glass)

Risotto de pétoncles, crevettes de Matane & queue de homard 4oz

Risotto of scallops, pink prawns & lobster tail 4oz

- Ambo Rosa Pinot Noir 6oz\$ (14\$ verre/glass)
- Château de la Roulerie Chenin Blanc sec 6oz (13\$ verre/glass)

Carré d'agneau 5oz à la provençale

Rack of lamb 5oz 'à la Provençale', thyme & garlic juice

- Ambo Nero Pinot Noir 6oz\$ (13\$ verre/glass)

Assiette de fromages

Cheese platter

- Porto blanc Lagrima Ramos Quinto 1,5oz\$ (8\$ verre/glass)

Carte des desserts

Desserts menu

- Neige face cachée de la pomme 1,5oz\$ (8\$ verre/glass)

Café, thé ou tisanes

Coffee, tea

Accord mets & vins @ 33\$

Wine pairing

Taxes & service non inclus / Taxes & service charge not included