

MENU 3 SERVICES : 43\$
ACCORD METS ET VINS : 29\$

MTL
àTABLE
1-11 NOV. 2018

Présenté par
aeroplan

OscO!
BRASSERIE D'ACCENTS
DE PROVENCE

MISE EN BOUCHE

Duo de pinces de crabe des neiges – La première en tempura aux graines de nigelle et poudre de kéfir, la seconde en condiment riviera (+6\$)

Cocktail Sakerinha - Saké, jus de citron vert, basilic, sirop simple (+10\$)

ENTRÉE

 **Jardin d'automne à l'huile de noisette et crémeux de noix de cajou** – Carotte miniature, céleri-branche, brocoli, oignon, betterave et mini-poireau vinaigré

Caprice de clémentine, Côtes de Provence, France, 2017

ou

Duo de canard – Foie gras et tartare de magret de canard de la ferme Hudson Valley de Saint Louis de Gonzague, chips de pain, coulis et poudre de camerise

Niagara-on-the-lake, Stratus Riesling Moyer RD RR1, Ontario, Canada, 2017

ou

Pétoncles rôtis – Poireau brûlé, crémeux d'oursin, pickles d'oignon rouge et betterave jaune

Domaine Joel Delauney, La Voûte Chenonceaux Blanc, Touraine, Loire, France, 2014

PLAT PRINCIPAL

Médaille de wapiti aux saveurs des bois – Purée de pommes de terre vitelotte, gratin de pommes de terre, coques de choux de Bruxelles, pousses d'épinettes marinées, demi-glace et chanterelles (+6\$)

Edmeades, Mendocino County, Zinfandel, Californie, 2014

ou

Suprême de faisan de la ferme Kégo Cailles cuit à basse température – Beurre de truffe, fine purée de topinambours, cromesquis de risotto au jambon de Bayonne et à la fleur d'ail du Québec

Domaine Les Terres Promises, l'Amourvèdre Bandol, Provence, France, 2014

ou

 **Cannellonis d'aubergine, de courge butternut et de turban** – Coulis de tomates ancestrales, potimarron rôti à l'huile de caméline, accras de courge, chips de courge spaghetti et pistaches torréfiées

Louis Moreau, Chablis Premier Cru Vaulignot, Bourgogne, France, 2016

ou

 **Filet de turbot** – Broccolini et chou romanesco, amandes effilées et crémeux d'oignon doux

Terre di Chieti, Pecorino, Italie, 2017

DESSERT

Le Carré Doré – Petit gâteau au chocolat au lait, cacahuètes, caramel coulant et fleur de sel

Domaine de la Tour Vieille, Banyuls Rimage, Languedoc Roussillon, France, 2016

ou

La Truffe – Choux garni d'un crémeux au café grillé et croustillant praliné à l'ancienne

Robert Mondavi, Moscato d'Oro, Napa Valley, 2017

ou

Le Montréal – Biscuit aux amandes et noix de pécan, compotée de cassis, crémeux à la poire et tire d'érable de l'érablière Christian Payeur à Laurierville

Robert Mondavi, Moscato d'Oro, Napa Valley, 2017

ou

  **Avoine façon riz au lait** – Chutney à la pomme et fruit de la passion

Hydromel, Cuvée du Diable, Québec, Canada

 **Sans gluten**

 **Végétalien**

Partenaire majeur

Québec 

Partenaire officiel



Une initiative de

TOURISME /
MONTREAL