

PÂTISSERIE

CRÈME BRÛLÉE À L'AMARETTO

Madeleine aromatisée d'agrumes avec amandes rôties

TARTE AUX POMMES

Crème glacée à la lavande

TARTE AU SABAYON AU CITRON

Mascarpone au miel, compote aux bleuets et figues avec citron préservé

CRÈME GLACÉE À LA GOUSSE DE VANILLE AVEC ESPRESSO TIÈDE

Petits gâteaux au dulce de leche avec compote aux fraises

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Morceaux croustillants d'arachides avec crème glacée à la crème fraîche

SÉLECTION DE FROMAGES CANADIENS

Avec mostarda de fruits séchés, baguette française et croustillants de ficelle

SAINT HONORÉ, LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF, QUÉBEC

Fromage au lait de vache triple crème avec texture onctueuse

LE BLEU BÉNÉDICTIN, ABBAYE DE SAINT-BENOIT, QUÉBEC

Fromage bleu texture mi-douce, arômes prononcés d'herbes

LE CLOS DE ST. AMBROISE, NOYAN, QUÉBEC

Lait de vache, onctueux, saveur fruitée, arôme d'houblon et noix

L'APPRENTI SORCIER, FROMAGERIE LES FOLIES BERGÈRES, QUÉBEC

50% lait de brebis 50% lait de vache, style brie, crémeux et délicat

GLEN GARRY FEN, GLENGARRY FINE CHEESE, ONTARIO

Lait de vache avec un goût de lait sucré

LIQUEURS / COGNACS 1 oz

Courvoisier XO \$25.50

Armagnac, Janneau \$6.50

Calvados, Boulard \$6.75

Courvoisier or

Remy Martin VSOP \$12.25

Grand Marnier \$6.75

PASTRY

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE

Citrus scented madeleine, toasted almonds

WARM APPLE TART

Lavender ice cream

LEMON SABAYON TART

Honeyed mascarpone, blueberry fig compote, preserved lemon

VANILLA BEAN ICE CREAM AND WARM ESPRESSO

Mini dulce de leche cupcakes, strawberry compote

BAKED DARK CHOCOLATE MOUSSE

Peanut crisp, crème fraîche ice cream

CANADIAN CHEESE SELECTION

Dried fruit mostarda, fresh baguette and ficelle crisps

SAINT HONORÉ, LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF, QUÉBEC

Triple cream cow's milk, bloomy rind

LE BLEU BÉNÉDICTIN, ABBAYE DE SAINT-BENOIT, QUÉBEC

Semi soft blue cheese, sharp herbal aromas

LE CLOS DE ST. AMBROISE, NOYAN, QUÉBEC

Cow's milk, washed rind, fruit flavour, nutty hopsy aroma

L'APPRENTI SORCIER, FROMAGERIE LES FOLIES BERGÈRES, QUÉBEC

50% ewe's milk 50% cow's milk, brie style, creamy and delicate

GLEN GARRY FEN, GLENGARRY FINE CHEESE, ONTARIO

Cow's milk, firm sweet lactic taste

DESSERT WINES / VINS DE GLACE 2 ozs

Tawny Port (10 years old) \$9.25

Vidal Icewine Château des Charmes \$14.00

B & B \$5.75

Warre's Vintage \$20.50

Taylor LBV \$5.75