



BURROWING OWL
estate winery

Soirée accord Mets & Vins
Avec Sophie Laurent du Vignoble Burrowing Owl

Jeudi 5 mai à 18h30
90\$ + taxes et service
(6 services)

Menu

Mise en bouche au choix du chef
Calliope Viognier 2014

Tartelette en flanc avec tombée de poireaux,
Omble Chevalier fumée maison et roquette
Burrowing Owl Chardonnay 2014

Risotto aux pleurotes du rang Saint-Léon,
oignons en caramel de griottes et vieux cheddar
Calliope Figure 8 2014, Merlot | Cabernet franc | Malbec | Syrah

Poitrine de porcelet Gaspor laquée à la confiture de fraises,
girofle et rhum brun, salade rémoulade de betteraves
Burrowing Owl Syrah 2013

Canard de Brome en deux cuissons sur piperade aux lardons et
salsa fraîche à la sauge craquante.
Burrowing Owl Cabernet Franc 2012

Beignet à l'eau d'érable et à l'Équinoxe de printemps, frangipane aux
amandes et glace à la tire d'érable

Inspiration du chef propriétaire Bruno Léger
Restaurant Recto-Verso, Sainte-Adèle
Réservations : (450) 229-9555 info@rectoverso.ca

est. 1984
TANNINS