

Dégustation de pâté chinois réinventé

au profit de
RESSOURCES-NAISSANCES
centre de ressources périnatales de Lévis



Quel restaurateur deviendra votre coup de ♥ ?

Entrée



Velouté Washington, chips de patate
douce et effiloché de bœuf

Plat principal



Croquette de pommes de terre alligot
aux fromages du Québec, effiloché de
boeuf à la bière noire et crème de
maïs

COSMOS

Mignon de bœuf haché façon bourguignon
(bacon, champignons, sauce bordelaise),
pommes de terre purée à la crème sûre et
ciboulette, crème de maïs sucré



Boeuf sucré au soya, espuma de
maïs, pousses tatsoi sur un macaron à
la pomme de terre (sucré salé)



Tartare de bison, maïs éclaté et pailles
frites de patates douces



Blinis de maïs grillé, rôti de boeuf
aux épices servi avec pomme de
terre ratta confite fondante et
ketchup maison

Cuisine du Marché
Cuisine Artisanale | Tendance Carnivore

Tartare de Boeuf Wagyu classique
avec mayonnaise au maïs et
pomme de terre Yukon Gold frites



Cerf rouge de la ferme Clément
Labrecque en tempura de Noire de
Chambly, purée de céleri-rave et
crèmeux de maïs au romarin



Parmentier de porcelet braisé de la
ferme Turlo, purée de légumes
racines, émincé chipotle, gratin de
cheddar vieilli

Dessert



Petit gâteau au fromage au chocolat sur croûte à
la chapelure de biscuits Oréo, gélification de purée
de mangue avec petits cubes de mangue et
meringue italienne légèrement dorée



Café spécialement torréfié
pour l'événement offert par
TorreMondo