

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu du Réveillon du Nouvel An 90\$ par personne

****Menu 4 services également disponible avant 19h**

Œuf de caille comme un "scotch egg"
Quail egg "scotch egg style "



Lait de topinambour, croustille de tapioca, caviar et huitre fumée
Jerusalem artichoke milk, tapioca chips, caviar and smoked oyster



Jeune pétoncle princesse, choux-fleur brulé, gel de pomme, lichen
Young princess scallop, blackened cauliflower, apple gel, lichen



Flanc de porcelet Gaspor, crème de pistache, poire Bartlett, foie gras
Gaspor farm piglet flank, pistachio cream, Bartlett pear, foie gras



Suprême de pintade, raviolis de trompette de la mort, croustillant de beurre de moelle
Guinea fowl supreme, black trumpet mushroom ravioli, bone marrow butter crisp



Mousse de Blackburn comme un "cheesecake"
Blackburn cheese mousse as a "cheesecake"



Crèmeux de chocolat, terreau de cacao au thé matcha, cerise noire
Chocolate creamy, matcha tea and cocoa mix, black cherry

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea

RESTAURANT

CHEZ L'ÉPICIER
N°311

ST-PAUL EST

MONTREAL