

Mariage alcools et mets



L'auberge
du
Dragon Rouge
REPAIRE DE BONS VIVANTS

EN APÉRITIF

Le kir du duc de Bretagne

Cidre de pomme Michel Jodoin, liqueur de cassis Orléane

Le kir réinventé à la façon bretonne : cidre de pomme effervescent et liqueur québécoise de cassis. La vivacité du cidre et les arômes confiturés de cassis donnent naissance à un cocktail frais, digne de votre noblesse.

APRÈS LE POTAGE ET LES ENTRÉES

Le Trou à Jodoin

Calijo, brandy de pomme de Michel Jodoin

Le Brandy de pomme québécois de Michel Jodoin viendra vous refaire une virginité du palais afin d'être prêt pour le festin qui vous attend. Son sublime nez de pomme et de poire ainsi que sa finale langoureuse joindront donc l'utile à l'agréable!

POUR ACCOMPAGNER LE PLAT PRINCIPAL

Vinasse rouge de Bordeaux

Château Bel-Orme, Tronquoy de Lalande, Bordeaux

Le mariage d'Aliénor d'Aquitaine à notre souverain nous ouvre les portes au prestigieux marché de la vinasse du Bordelais. Dégustez votre festin arrosé du meilleur fruit de la France grâce à ce rouge de Bordeaux complexe aux arômes de prune, de figue et de café chocolaté muni de tannins bien charnus.

POUR TERMINER LE TOUT EN BEAUTÉ

L'hydromel, boisson des dieux

Hydromel Le Médiéval, Intermiel

Laissez cet hydromel ambré bercer vos papilles et terminer votre aventure en beauté. Ses arômes de fruits séchés et de vanille prêteront leurs parfums à votre dessert pour atteindre l'ultime extase!



*Buvez comme le Roy
en dégustant une sélection de
produits du terroir et d'ailleurs
pour arroser votre gosier
de la « faim » à la fin.*

30\$

par convive

taxes et service en sus



L'Aubergiste se réserve le droit, en cas de pénurie, de substituer un ou des produits.

RÉSERVATIONS

aubergedudragonrouge@oyez.ca | 514 858-5711 ext. 21 | oyez.ca