

FESTIN D'AUTOMNE ACCORD THÉ-METS

LE PIED BLEU, TRAITEUR

CAMELLIA SINENSIS, MAISON DE THÉ

Shan Lin Xi, Wulong-vert de Taiwan

Poisson poché à la crème (vinaigre)

Moules marinière (citron)

Épinards et oseille au beurre

Jin Die, noir de Chine

Tartare de cheval à l'huile de chanvre

Salade de courge, muscade et pêche

Aiguillette de canard, amande et abricot

Mi Lan Xiang, Wulong-noir de Chine

Tatin de poire fumée

Longe séchée

Roquette, lardons et vinaigrette au miel de jasmin

Qi lan Wuyi, Wulong-noir de Chine

Bouillon de champignons forestier

Salade d'algues et sarrasin rôtie

Pemmican canneberges et quinoa

Puer Menghai 1992 (Shou), Thé vieilli de Chine

Moelleux 100% Caraïbe

Cake forêt-noire

Caramel amer

Jeudi 27 octobre 2011 à 18h30

Le Pied Bleu

179, rue Saint-Vallier Ouest, Québec

50\$ par personnes

Prière de réserver à la Maison de thé Camellia Sinensis : 418-525-0247

