

**ÉCLAT DE PRINTEMPS**

Empress | Lychee | Lemon Foam

**POTATO CROISSANT**

Cream Fraiche | Caviar  
Chives

**PICKLED COD**

Pea Shoots | Squash  
Potato

**CARROT TARTARE**

Cardamom | Ginger  
Lemongrass

**SCALLOP CRUDO**

Bok Choy | Sofritto  
Ham & Corn Broth

**COFFEE BACON**

Endives | Cauliflower

**GNOCCHI ROMANO**

Black Truffle | Porcini  
Pickled Mushroom

**SALMON**

Apple | Cucumber  
Lemon Crema

**FLANK**

Cocoa | Parsnip  
Chocolate Demi

**PATE DE FRUIT**

Pear | Foie Gras Mousse  
Tart Shell

**BLACKBERRY**

Goat Cheese | Lime | Coconut

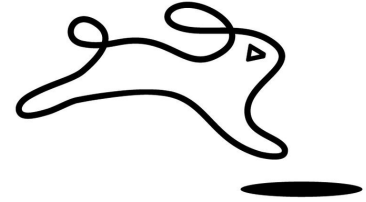
**Pedra Cancela, Encruzado,  
Vinha da Fidalga,  
Dao, Portugal**

**Enate, Rosado,  
Cabernet Sauvignon,  
Aragon, Spain**

**Yalumba, Y Series,  
Viognier,  
South Australia**

**Joel Gott, 815,  
Cabernet Sauvignon,  
California, USA**

**Sior Lele,  
Prosecco Rosé,  
Veneto, Italy**



**BLACK RABBIT**

**Season 2  
Spring**

Luc Doucet | Executive Chef  
Phil Petrynko | Head Chef  
Phil Benitez | Chef

Mikel LeBlanc-Landry | Sous Chef  
Heather Macdonald | Pastry Chef  
Alfred-Olivier Savoie | Maitre D'  
Sophie Downer | Events Director  
Jenna Doiron | Bar Director

Angelica Tavares Bergeron | Guest Experience  
Kayla Stevens | Marketing Director

April - June 2024

## ÉCLAT DE PRINTEMPS

Empress | Litchi | Mousse de Citron

## CROISSANT DE PATATE

Crème Fraiche | Caviar

Ciboulette

## MORUE MARINÉE

Pousses de Pois | Courge

Radis

## TARTARE DE CAROTTES

Cardamome | Gingembre

Citronnelle

## CRUDO DE PÉTONCLES

Bok Choy | Sofritto

Jambon & Mais

## CAFÉ BACON

Endives | Chou-fleur

## GNOCCHI ROMANO

Truffle Noir | Porcini

Champignons Marinées

## SAUMON

Pommes | Concombre

Crème au Citron

## BAVETTE

Cacao | Panais

Demi - Chocolat

## PÂTE DE FRUIT

Poire | Mousse de Fois Gras

Coquille de Tarte

## MÛRES

Fromage de Chèvre | Lime

Noix de Coco

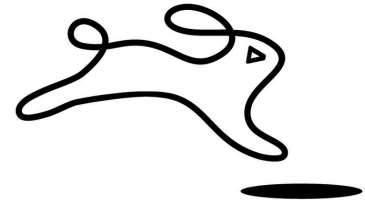
Pedra Cancela, Encruzado,  
Vinha da Fidalga,  
Dao, Portugal

Enate, Rosado,  
Cabernet Sauvignon,  
Aragon, Spain

Yalumba, Y Series,  
Viognier,  
South Australia

Joel Gott, 815,  
Cabernet Sauvignon,  
California, USA

Sior Lele,  
Prosecco Rosé,  
Veneto, Italy



BLACK RABBIT

# Saison 2 Printemps

Luc Doucet | Chef Executif

Phil Petrynko | Chef de Cuisine

Phil Benitez | Chef

Heather Macdonald | Chef Patissier

Alfred-Olivier Savoie | Maitre D'

Kayla Stevens | Directeur de Marketing

Sophie Downer | Directeur d'Événement

Jenna Doiron | Directeur de Bar

Angelica Tavares Bergeron | Expérience Client

Kayla Stevens | Directrice de Marketing

Mikel Landry - LeBlanc | Sous Chef

Avril - June 2024