

Gastronomy Festival Sibarita No. 53

Chez Muffy

La mejor experiencia Fine Dining en Québec



Como parte de la prestigiosa asociación de hoteles de lujo Relais & Chateaux, el galardonado restaurante Chez Muffy de Auberge Saint-Antoine ubicado en Québec con vistas espectaculares del Río San Lorenzo, es una experiencia de alta cocina familiar farm to table que sus huéspedes esperan y han apreciado a lo largo de los años.

Dirigido por el chef ejecutivo Julien Ouellet, el menú de Chez Muffy da un giro a la cocina clásica francesa y canadiense, centrándose en sabrosos sabores e ingredientes de la granja del hotel en l'île d'Orléans, mismos que puedes observar detalladamente en el menú, todos inspirados en la temporada.

Distinguido por técnicas de "cocción lenta" de carne, pescado y verduras de temporada junto con una amplia selección de más de 700 vinos de 14 países para complacer cualquier paladar.







Recomendación Sibarita
Selección de Ostras Frescas
Carpaccio de Res
Degustación de Tomates de Nuestro Jardín
Costilla de Ternera
Mil Hojas

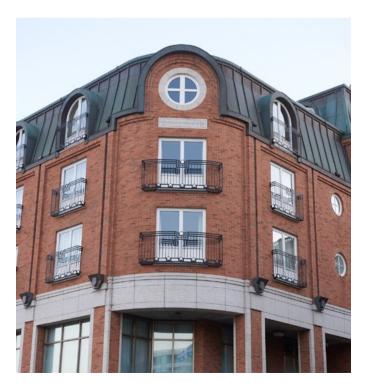
Dolce The art of living





Conocer

Descubre la colección de objetos que fueron encontrados en el edificio que datan de 1600 y son parte de la historia de Québec.





Este espacio franco-canadiense presenta las paredes de piedra originales de la estructura y vigas de madera que crean un ambiente acogedor y relajante en el corazón de uno de los edificios más conocidos de la Ciudad de Quebec.



Ubicación

8 Rue Saint Antoine, Québec saint-antoine.com/chez-muffy Facebook: ChezMuffy