

Menu Gala du 31 décembre 2017

20 hrs

Mise en bouche : huître/mignonette à l'érable

Portugal, Douro, Quinta Nova, Grainha 2010.
Vin blanc légèrement salin et boisé qui rappelle l'érable.

🍷 🍷 🍷

*1ère entrée : Périgord ; soupe de foie gras/oie
confite/figue/café/carminé*

Californie, Carneros, Truchard, Roussanne 2015.
Vin blanc très élégant aux arômes mielleux et fruités.

🍷 🍷 🍷

2ème entrée : tartare de canard

France, Chinon, Philippe Alliet, L'Huisserie 2011.
Vin rouge, Cabernet Franc avec de belles notes végétales et fruitées
rappelant la violette et la framboise.

🍷 🍷 🍷

*Trou-Normand : granité à la poire/Cognac Belle de
Brillet*

🍷 🍷 🍷

*1er choix : ris de veau/homard/céleri-
rave/poireaux/pamplemousse*

France, Anjou, Domaine Richou, Chauvigné 2010.
Vin blanc, Chenin Blanc, fraîcheur minérale avec l'élégance de l'âge.
Notes acidulées et texture souple.

Ou

*2ème choix : tataki de thon rouge/cerf/
sauce chocolat et piment/raisin/cashew*

Italie, Toscane, Fattoria La Violla, Casal Duro 2013.
Assemblage de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot.
Beaux fruits noirs et balsamique.

🍷 🍷 🍷

Plateau de fromages pour 2 - Supplément de \$15

🍷 🍷 🍷

Dessert : la succulente création de notre Pâtissière

*\$105 par personne repas seulement
\$155 par personne incluant accord mets et vins
Taxes et service en sus*