



Menu

S O U P E R D U V I G N E R O N
1 6 F É V R I E R 2 0 2 4

M I S E E N B O U C H E

*Huitre et gelée de prosecco, mousse de raifort, mignonette de pomme verte.
-Gloria Ferrer blanc de blanc-*

P R E M I È R E E N T R É E

*Pétoncles, et chou-fleur en trois façons, vinaigrette de bacon à l'érable.
-Chardonnay Stags Leap 2022-*

D E U X I È M E E N T R É E

*Risotto aux champignons sauvages, magret de canard fumé, purée de truffe noire et croustillant de parmesan.
-Merlot Mission Hill 2020-*

P L A T P R I N C I P A L

*Contre-filet de bœuf Angus AAA, jus de viande corsé au foie gras, oignons perlés et carottes glacées, bonbon de pomme de terre au gras de canard.
-Beringer Knight Knight Cabernet Sauvignon 2020-*

D E S S E R T

*Poire pochée, mousse aux épices, sorbet poire, noisette et chocolat blanc.
-Château Bouscassé Brumaire 2012-*

103,30\$ avec accord mets et vins
+ taxes (le service est inclus)