

Menu du Festivin au Grains de folie

Mise en bouche : Huîtres chaudes gratinées parmesan
Vin : Louis Vallon Crémant de Bordeaux Blanc Brut

Entrée :
Brochette de pétoncles sauce mangue et orange
Vin : Riesling Benjamin Bridge

Plat : Carré de porc romarin érable moutarde et miel accompagné
de pommes caramélisées et carottes 3 couleurs
Vin : Meiomi Pinot noir

Dessert : Duo chocolat
Vin Porto Quinta de la Rosa Tawny

Les vins seront présentés par Anthony Paillet

Le menu sera à 69 \$ + taxes

Merci à nos commanditaires!

