

Amuse-Bouche

Croquette de rilette au porc et moutarde
-Louis Vallon Crémant de Bordeaux Brut blanc

1^{er}

Caviar et crabe sur tartare de pétoncles et crème fraîche
-Chablis St-Claire J Marc Brocard

2^e

Feuilleté de canard confit, crème de courge butternut et roquette
-Domaine Cruz Alta réserve Pinot Noir

3^e

Filet de bœuf Angus Argentin AAA, pomme de terre dauphinoise, légumes et beurre de navet
-Château Lestage Simon Haut Médoc

4^e

Cannoli au mascarpone et vanille, petits fruits
-Château Saint Roch Muscat de rivesaltes VDN (+ 5.00\$)

Merci à nos commanditaires!

