

La grande virée gourmande du FestiVin Avec la sommelière Aline Migneault

Amuse-bouche

Beignet de flétan et Pétoncles croustillants
VIN – Louis Vallon Crémant de Bordeaux, Bordeaux - France

1^{er} service

Potage aux poireaux et yukon gold, salade de crevettes nordiques, crème fraîche,
esturgeon fumé et ciboulette
VIN – Arsius Muscadelle/Sauv.Blanc/Sémillon, Bordeaux - France

2e service

Confit de Canard, gnocchis sautés au beurre de fine herbes, sauce tomates aux
saucissons de la Ferme du Diamant
VIN – Torre Zambra Montepulciano d'Abbruzzo, Abruzzes - Italie

3e service

Filet Migon de bœuf de l'Atlantique, sauce aux morilles, patates rattes confites au
gras de canard, asperges grillées
VIN – Arsius Cab.Sauv/Cab.Franc/Merlot, Bordeaux - France

Dessert

Sucrerie à la rhubarbe, citron et sureau
VIN – Louis Vallon Crémant de Bordeaux Blanc de Noirs, Bordeaux – Fr.

Menu préparé en collaboration avec le consultant culinaire : Robert Noël

Merci à nos commanditaires!

