

ACCORD METS ET VINS

Vendredi 11 Janvier 2019

ENTRÉE	Salade de betteraves et fromage de chèvre, truite fumée de St-Alexis des Monts Allemagne, Weissburgunder, Müller-Catoir, 2015
POTAGE	Champêtre du moment
PAUSE	Granité à la mûre
PLAT	Souris d'agneau, sauce au thym frais, poêlée de légumes racines Pays d'Oc, Syrah, Domaine Camplazens, 2016
DESSERT	Crumble aux petits fruits et amandes, glace à la vanille de Madagascar Porto blanc parfumé au Chambord

55.00\$

Taxes et service en sus

**Vous pouvez ajouter un supplément de 8\$
pour des verres réguliers (5oz) avec l'entrée et le plat.**