

ACCORD METS ET VINS

Vendredi 29 mars 2019

ENTRÉE	Saumon fumé à notre façon, câpres frites France, Pays d'Oc, Merlot-Grenache, La Rosée, Domaine des Deux Ruisseaux, 2015
POTAGE	Champêtre du moment
PAUSE	Granité à l'orange
PLAT	Risotto au canard fumé et champignons blancs, fromage de chèvre Chili, Cabernet franc, Cachapoal Valley, YO, 2013
DESSERT	Brownie au chocolat noir, glace au caramel, banane au rhum France, Maury, Mas Amiel, Vintage, 2014

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.*