



1<sup>er</sup> service :

Dos de morue, ravioli aux crabes et lardons

*Accord vin : Domaine D'Orfeuilles, Vouvray Sec Bio*

2<sup>e</sup> service :

Betteraves, fromage, noix a l'érable

*Accord vin : Henri Bourgeois, La Bourgeoise Sancerre*

3<sup>e</sup> service :

Homard et sa bisque, orzo, asperges, sauce béarnaise et jus de viande

*Accord vin : Paul Jaboulet Organic, Crozes Hermitage Mule Noire Red*

4<sup>e</sup> service

Filet mignon de chevreuil, pomme de terre, légumes et purée

*Accord vin : Rosso Di Marte, Bolgheri*

5<sup>e</sup> service

Beignet frais

Sélection des vins : Mario Griffin, le Tire-bouchon Griffin.

Prix de la soirée : 140 \$ (taxes et service en sus)