



**Souper dégustation prestige pour une rencontre
des Baronnies de Drummondville, Montréal et Québec
le vendredi 26 octobre 2018**

Le menu et les vins

Cocktail

Crostini de crevettes nordiques canadiennes
Bruschetta et fromage de chèvre doux, battu aux herbes

Vin : *Clairette de Die, cuvée Jaillance*

1^{er} service :

Tiramisu de saumon fumé à chaud à l'érable (tomate à l'huile d'olive, gâteau aux épices)

Vin : *Château Mas neuf Compostelle 2015, Costière de Nîmes blanc*

2^e service :

Beignet de homard légèrement citronné (sauce truffes et lardons, chimichurri et roquette)

Vin : *Pierre Gaillard 2017, Saint-Joseph blanc*

3^e service :

Parmentier de canard du Lac Brome (purée de légumes racine au sésame grillé et fromage du Québec)

Accompagné de deux vins à comparer relativement à l'accord mets et vin :

Vin : *Dupéré Barrera Côtes du Rhône 2017*

Vin : *Château neuf du Pape Marius Michaud, Le grand Roi 2016*

4^e service :

Braisé de cerf rouge forestier, glace de bœuf (rösti de pomme de terre et légumes confits)

Accompagné de deux vins à comparer relativement à l'accord mets et vin :

VIN : *Guy Farge terroir de granit 2015, Saint-Joseph*

Vin : *Côte Rotie Domaine de Bonserine la viallière 2013*

5^e service :

Palais Royal : Mousse au chocolat noir 60 %, croustillant feuilletine et compotée de framboises

Vin : *Domaine la Tour Vieille 2016, Banyuls*