

Au Goût du Monde

Chef : Andrée-Anne Payette et Sylvain Garceau



Sashimi de saumon en croûte d'épices, omelette au sésame et salade croquante asiatique

Viognier Château de Gourgazaud vin de pays d'Oc

Vin exhibant une couleur jaune paille plutôt intense. Nez fugace aux arômes dominants d'épices, de miel, de fruits confits et d'abricot. Le tout est complété par de subtiles notes florales. Découvrez ce blanc exprimant une faible acidité. En bouche, sa texture grasse s'estompe dans une finale persistante.

Effiloché d'agneau à la bière, tomates et coriandre, sur polenta grillée au fromage de chèvre

L'Orpailleur Vignoble de l'Orpailleur vin rouge

La robe est d'un rouge profond le nez est expressif, rappelant le fruit le sous-bois et la mûres. En bouche l'attaque est franche, on retrouve les petits fruits rouges, la cerise. Les tanins sont bien fondus le vin est rond.

Suprême de pintade poêlée, sauce crème aux poires et au safran

Pinot gris Nyakas Budajenoi

Dessert présenté par notre invitée : Julie Bussière

Baronne Pauline Sauternes

Robe de teinte jaune doré plutôt intense. Nez délicat d'où émanent des notes d'abricot et de bergamote. S'y retrouvent aussi des parfums de miel. Prenez plaisir à savourer ce blanc doux exprimant une agréable fraîcheur. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de melon miel. Il révèle une texture onctueuse qui précède une finale assez persistante.

GOURMET D'HONNEUR : M. BENOÎT BAZINET, ÉDITEUR DE L'ACTION POUR TRANSCONTINENTAL

