

# Les Fêtes gourmandes de Lanaudière présente JOLIETTE GOURMANDE

## Grangou

Chef : Dominique Lord



Salade d'été au fromage feta de brebis, tartare de pommes, coulis de betteraves, vinaigrette petits fruits

### Sauvignon blanc Mondavi Woodbridge Californie

Vin arborant une robe jaune-vert de faible intensité. Nez délicat s'ouvrant sur des parfums dominants d'herbe fraîchement coupée, de groseille et de bourgeon de cassis. Découvrez ce blanc sec exprimant une agréable fraîcheur. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs d'agrumes. Dévoilant une bouche ample, il est légèrement soutenu en finale. **(Voir fiche jointe)**

Raviolis aux pleurotes de St-Béatrix, concassées de tomates et sauce gelée de pommettes, basilic frais

### Expression Alain Lorieux Chinon

Robe arborant une couleur rouge cerise de faible intensité. Nez délicat de subtils arômes de cerise et de feuille de tomate. Il évoque aussi des notes minérales. Ce rouge sec laisse percevoir une agréable fraîcheur et est doté de tannins souples. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de fruits rouges et de poivron vert. Sa bouche souple se termine dans une finale légèrement persistante.

Cerf poêlé, demi-glace, gratin de courge, légumes de saisons rôties

### Domaine du Clos de la Procure Côtes de Provence

Dessert présenté par notre invitée : Fanny St-George

### Château Septy Monbazillac

Vin arborant une couleur jaune doré plutôt intense. Nez exubérant s'ouvrant sur de subtils parfums d'abricot et de cire d'abeille. Il évoque aussi des subtils effluves de sucre d'orge et de miel. Ce blanc doux montre une agréable fraîcheur. Il dévoile une bouche grasse qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

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

