

La part des Anges

Chef : Mathieu Albert



Truite fumée, tuile de parmesan et émulsion de Sambal

Château de Fesles vieilles vignes Anjou

Vin exhibant une couleur rouge cerise plutôt profond. Nez qui s'ouvre sur des effluves de poivron vert et de baies rouges. Il est aussi marqué par des arômes de bois. Démontrant une acidité rafraîchissante, ce rouge est doté de tannins fermes. En rétro olfaction, il laisse percevoir des saveurs d'humus et de calcaire. Il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une finale assez persistante.

Crevettes flambées au pastis, pâtes citronnés

Cabernet-Sauvignon Jacob's Creek South Eastern Australia

Vin arborant une robe rubis foncé. Nez exubérant aux arômes dominants de confiture de cassis. Le tout est complété par des parfums d' eucalyptus et de prune. Laisant percevoir une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins charnus. En rétro olfaction, il évoque des saveurs de fruits cuits et de tabac. La bouche d' une texture presque grasse culmine dans une finale assez persistante.

Filet mignon de bison en croûte de noix, champignons sauvages et foie gras poêlé

Château Cambon La Pelouse Haut-Médoc cru bourgeois

Vin exhibant une couleur rubis de bonne intensité. Nez s' ouvrant sur des effluves de bois et de torréfaction. Le tout est également agrémenté par des arômes de cassis et de cerise. Prenez plaisir à déguster ce rouge démontrant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits noirs et de chêne grillé. La bouche d' une texture souple culmine dans une longue finale.

Dessert présenté par notre invitée : Éliane Neveu

Concha y Toro Sauvignon blanc vendanges tardives

C'est rond, fruité, décidément moelleux. Le sucré est fin et bien contrebalancé par une belle acidité.

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

