

MTL àTABLE

31 OCT. – 17 NOV.

Présenté par
**AMERICAN
EXPRESS**

une initiative de
**TOURISME /
MONTREAL**

Soupe du jour

Bisque de homard relevée au gingembre

Languedoc-Roussillon, L'air du Paradis, Les Hautes Terres mauzac 17

Salade de saison, poires, noix de Grenoble, vinaigre de cidre

Cantons de Melbourne (Québec), Domaine Oak Hill 2023 saint-pépin, la crescent 10

Tapenade de chèvre méridionale

VdF, Overmars, Domaine Mosse 2022 chenin blanc de macération 16

Baluchon de lapin confit, sauce bordelaise

Bourgueil, Le Pied de la Butte, Domaine de la Butte 2022 cabernet franc 15

Gravlax de saumon aux légumes croquants

Alsace, Au Dessus de la Loi, Marc Kreydenweiss 2022 riesling 16

Poisson du jour

Mâcon-Bussières, Domaine de la Sarazinière 2023 chardonnay 18

Joue de bœuf, sauce au vin rouge

Margaux, Château Pavil de Luze 2016 cabernet sauvignon, merlot 23

Poulet Marengo

Saint-Armand (Qc), Vignoble Pigeon Hill 2023 frontenac, seyval, vidal, marquette 14

Raviolis de champignons parfumés à la sauge fraîche

Bourgogne, Maranges, Lucien Muzard 2021 pinot noir 18

Bavette de veau, sauce forestière

Côtes de Provence, Château Saint-Anne 2022 mourvèdre, cinsault, grenache 17

Gâteau Palais Royal

Maury Grenat, La Petite Beigneuse 2022 grenache, lledoner pelut 16

Tarte au citron vert

Morta Maio (Corse), Antoine-Marie Arena 2020 muscat à petit grains 15

Crème caramel

Hemmingford (Québec), Poiré de Glace, Domaine des Salamandres 15