# Saint-Sylvestre 2025

**Potage aux légumes**

**Bisque de homard parfumé au gingembre**

**Mesclun de saison, pignons de pin, fromage d'Oka, vinaigre de Xérès**

*Champagne Extra Brut, Bulles de Comptoir, Charles Dufour 2022 pinot noir, chardonnay, pinot blanc*

**Magret de canard fumé, salade d'endives et roquette**

*Péninsule du Niagara (Ontario), Primesautier, Pearl Morisette 2024 gamay, pinot noir, cab. franc, cab. sauvignon **

**Tartare de thon, asperge verte, huile de noisette**

*Saint-Bernard-de-Lacolle (Québec), Réserve, Vignoble Camy 2023 chardonnay*

**Rillettes de lapin, condiments et ses toasts**

*Brigham (Québec), Beaux Jus Blues, Vignoble de la Bauge 2024 frontenac noir, gewurztraminer **

**Raviolis de champignons au beurre de sauge**

*Bourgogne, Lucien Muzard 2023 pinot noir*

**Crêpe vonnassienne aux fruits de mer, sauce au safran**

*Côtes du Jura, Savadonnay, Croix & Courbet 2022 savagnin, chardonnay*

**Joue de veau braisé, purée, sauce aux morilles**

*Fleurie, Domaine Joubert 2023 gamay*

**Sorbet au citron, bulles**

**Médaillon de cerf rôti, poire pochée au vin rouge**

*Chinon, La Diablesse, Château de Coulaine 2023 cabernet franc*

**Espadon grillé et salsa**

*VdF (Bordeaux), Orchis, Vignobles Pueyo 2022 sémillon*

**Duo de jarret et côte d'agneau, provençale de légumes, sauce cognac et romarin**

*Saint-Joseph, Soulane, Domaine du Mortier 2023 syrah*

**Morue charbonnière et fondue de poireaux, sauce beurre blanc et fines herbes**

*Chablis, Domaine de Lavantureux 2022 chardonnay*

**Filet mignon de bœuf, façon rossini, sauce au porto**

*Margaux (Bordeaux), Château Château Paveil de Luze 2016 cabernet-sauvignon, merlot*

**Gâteau mousse aux trois chocolats**

**Éclair à la pistache**

*Alsace Grand Cru Furstentum, Domaine Bott-Geyl 2013 pinot gris*

**Menu 185, avec accord vins 260**

* *Vin naturel*