

Menu 17 septembre 2013
Soirée dégustation Marques de Valdueza

Mise en bouche

Datte medjool farcie au chorizo, cheddar fort et amandes, sirop de vin rouge
Dégustation de Vidal, Val Caudalies cidrerie et vignoble

Entrée froide

Carpaccio de cerf rouge au thé du Labrador, roquette,
fromage parmesan de chèvre et huile d'olive Marques de Valdueza
Dégustation de Valdueza, 2009

Entrée chaude

Magret de canard grillé farci au foie gras et pruneaux à l'Armagnac
Quinoa crémeux aux giroles de Monsieur Dehaye
Dégustation de Marques de Valdueza, Red Label, 2009

Trou normand

Granité au citron, cidre de glace et caviar de sirop d'érable

Plat de résistance

Le veau du Québec en 2 façons
Ris de veau à la Bourguignonne, filet de veau à la truffe noir
Gratin de cèpes et légumes de saison
Dégustation de Marques de Valdueza, Gran Vino de Guarda, 2007

Dessert

Poêlée de petits fruits, poivre des dunes et lime, crème yogurt chocolat blanc,
huile Merula et madeleines à l'huile d'olive Marques de Valdueza
Dégustation de Vider liquoreux, Val Caudalies cidrerie et vignoble