



Souper gastronomique 2008 – 5^e édition

Cocktail

Foie gras au torchon, brioche, ketchup d'abricots
Burgers de filet mignon tout garnis
Poutine inversée
Esturgeon laqué à l'érable et soya, purée de fèves
Pétoncles glacés à la limette, vanille et amandes
Vin servi : Crémant du Jura, Domaine André et Mireille Tissot

Entrée

Fines tranches de saumon mariné et concombres
Caviar, cresson et babeurre
Vin servi : Les Clos des Rouliers, Anjou 2005

Plat

Le lapin de Stanstead
Râbles rôtis et cuisses braisées
Chanterelles, topinambours et cassis
Vin servi : Givry Champ Lalot 2005, Bourgogne

Fromage

Alfred le fermier
Tartelette de figues au vin rouge, endives et pomme crue
Vin servi : Vina Lanciano rioja 1999

Dessert

Pot de crème au citron
Salade de meringues, framboises et noisettes
Mini financiers chauds
Vin servi : Ben Ryé Donnafugata passito-di-pantelleria