



Souper gastronomique annuel – 8^e édition

Amuse-bouche

Croquette de chair de crabe tourteau
Blanc de volaille à la rémoulade
Croustillant à l'épinard et au fromage de nos voisins du sud

VIN : Brut prestige Napa, Mumm, Californie

Première entrée

Poêlée de cabillaud de l'Atlantique à l'avoine, risotto à l'Alfred le fermier,
glace de veau

VIN : Valencay blanc 2009, Le Claux Delorme, France

Plat principal

Braisé de flanc de porc à la bière St-Ambroise, filet aux fines herbes,
écrasé de pomme de terre et légumes rôtis

VIN : Merlot vin de pays du Vaucluse 2007, Domaine du Grand Vallat, France

Fromage

Camembert de Portneuf, compotée d'airelles rouges d'Amérique du Nord et
noix de Grenoble

VIN : Porto LBV 2005, Offley, Portugal

Dessert

Terrine de chocolat noir, salsa de framboises aux poivres et baies de genièvre avec
crème fouettée au vincotto et biscotti

Café et thé