



**Chapitre de Saint-Vincent
Samedi, 26 janvier 2013
Collège LaSalle, Montréal**

Menu

***Banquet des Vignerons
Saint-Vincent Tournante 2013***

Mise en bouche

OEufs de caille en meurette au Crémant de Bourgogne

Première Entrée

Foie gras de canard poêlé et sa poire caramélisée au Crémant de Bourgogne

Seconde Entrée

Duo de lotte et Saint-Jacques à l'émincé de poireaux et au coulis d'étrilles émulsionné au Crémant de Bourgogne brut

L'entre-mets

Sorbet de pêche de vigne et Crémant de Bourgogne rosé

Plat principal

Grenadin de filet mignon de veau déglacé au Crémant de Bourgogne et truffes de Bourgogne accompagné de sa garniture
Pommes écrasées aux noisettes, flan de brocolis et brunoise de carottes

Ronde des fromages affinés

Époisse, chèvre frais et sec, Amour de Nuits
Pains spéciaux

Assiette gourmande

Tarte Bourdaloue, Passy, crème brûlée, sorbet passion en coque chocolat, macaron

Café et truffes chocolat