

MENU

Service 1

SAUMON POCHÉ LENTEMENT à l'huile d'olive extra vierge, servi sur une ratatouille à l'orange et fenouil rôti.

VINO ; Proseco, Villa Sandi, Veneto Italie

Service 2

RAVIOLIS DE FROMAGE ET ÉPINARD servis avec une sauce crémeuse au parmesan, agrémentés de basilic frais.

VINO ; Pino Bianco, Poderi des Nespoli 2022, Émilie-Romagne, Italie

Service 3

JOUE DE VEAU ROTIE LENTEMENT au vin rouge et zestes d'oranges.

VINO ; Barolo Pio Cesare 2019, Piemonte, Italie

DOLCE

MOUSSE DE FROMAGE MASCARPONE accompagnée d'un croustillant de noix au miel et d'un chutney de pommes.

VINO ; Cidre de glace IGP, Domaine Lafrance, Québec

95 \$ + TAXES

RESTAURANT

Angela & i

