



Sélection de vins et animation

par Philippe Lapeyrie

Menu de la Saint-Valentin 11 février 2012

Cocktail de bienvenue (offert par l'Aquarium)

*Prosecco Zonin Spécial Cuvée Brut mousseux (Italie) & Cassis
Monna & filles crème de cassis de l'Île d'Orléans*

*Duo de tartares de bœuf et de truite, chips de légumes
et de pommes de terre*

Vin blanc : Genolí Rioja 2010, Espagne

Lobster cake, crème de safran, effeuillage de micropousses

*Chaudrée de champignons et estragon,
croustillants de prosciutto*

*Filet mignon rôti, effluve d'échalotes confites et cognac,
salade tiède de crabe, légumes racines, purée
de pommes de terre - cresson et pignons*

Vin rouge: La Vespa Michele Chiarlo Monferrato 2009, Italie

Granité au melon d'eau

Tiramisu

Vin de dessert: Domaine de Valcros Hors d'âge banyuls, France

RÉSEAU



Vinum
grappa



leSoleil



AQUARIUM
DU QUÉBEC