



La Cave à Vin

Soirée vinicole, avec Alain Rochard

Le vendredi, 13 juin 2025 à 19h à Estérel Resort.

Le loup blanc



Soirée Viticole

Servi à la cave à vin dès 19h.

Repas gastronomique avec vins 249\$/pers.

Amuse-bouche – Asperges et sabayon

Tartare d'asperges mauves du Québec, sabayon au champagne.

Champagne Bollinger, La Grande Année, Brut 2007

1^{er} service – Crevettes et abricots

Crevettes d'Argentine, émulsion et poudre d'abricot, huile de crevettes au basilic, tuile croustillante à l'abricot.

Vignoble du Loup Blanc, Régal Blanc 2021

2^e service – Pintade et mûres

Suprême de pintade glacée aux mûres et camerises du Québec, jus de volaille réduit, foie blond de pintade, gel de camerises au sureau, asperges blanches du Québec, mousse de foie de volaille.

Vignoble du Loup Blanc, Canon Cinsault 2023

3^e service – Agneau

Carré d'agneau rôti, condiment de raisins au balsamique vieilli, jus corsé, agneau confit, pommes de terre rattes fondantes, chanterelles, tuile aux champignons.

Vignoble du Loup Blanc, Les Trois P'tits C 2022

4^e service – Rhubarbe et gingembre

Mousse à la rhubarbe du Québec, gel rhubarbe-gingembre, crumble croustillant, sorbet à la rhubarbe.

Moulin Touchais Coteaux du Layon, 2005

Mignardises

*Taxes et service en sus.