LOUDENNE

LE CERCLE DE LA GARNISON DE QUÉBEC
THE QUÉBEC GARRISON CLUB

Dîner de Chapitre

Le bailliage de Québec et le Cercle de la Garnison vous présentent le menu du 26 novembre 2024, sous les auspices du chef exécutif Xavier Lacasse et le Directeur général François Bouffard, en collaboration avec le Domaine Château Loudenne.

MISE EN BOUCHE

Sauvignon Blanc – Muscadelle – Sémillon, Les Jardins de Loudenne, Bordeaux (BIO)

LE SAUMON FUMÉ DU CERCLE FAÇON SUSHI DÉCONSTRUIT

Sauvignon Blanc – Sémillon, Château Loudenne, Bordeaux

ARRANCINI AUX NOISETTES ET PARMESAN, BASILIC ET HUILES DE ROQUETTE

Merlot, Loudenne Au Naturel, Médoc (sans sulfites)

FILET DE CERF ROUGE, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET CIPOLLINI

Merlot – Cabernet Sauvignon, Château Loudenne, Médoc 2017

FROMAGE DE LA LAITERIE CHARLEVOIX

Merlot – Cabernet Sauvignon, Château Loudenne, Médoc 2009

TRILOGIE SUCRÉE DU PÂTISSIER