



MENU DÉGUSTÉ ET VINS SERVIS

Vin d'accueil

Vignoble Gagliano Cuvée G, Millésime 2019

Premier service

Bouchées pendant l'apéro : Pâté en croûte,
Boules
de fromage de chèvre et Crevettes papillons

Deuxième service

Feuillets de ris de veau et champignons sauvages

Côtes-du-Rhône / Les Pious 2022,
Blanc de Rémi Pouzin

Troisième service

Maigrêt de canard sauce Grand Marnier,
arancini au foie gras et légumes grillés

Côtes du Rhône Village / Plan de Dieu,
Gabriel Meffre & Cie

Quatrième service salé et sucré

Fromage Louis d'Or, beurre de
pomme à la camérisse & mignardises

Café, thé ou infusion



INTRONISATIONS

Au titre de chevalier de la
Commanderie des Costes du Rhône

De Son Excellence ÉRIC L'AMOUROUX
Consul Général de France à Québec
Monsieur Alain Farrier, Chevalier

Intronisé à Québec par :
François Gosselin, Consul de la Baronnie

Assisté de :

Les Commandeurs,
Lynne Pelletier Michel Deblois

L'Officière,
Joan Delisle

Vins en dégustation commentée :

Côte du Rhône / Trois Terroirs 2019,
Domaine les Deux Cols

Gigondas / Cuvée Tradition 2020,
Domaine Gour de Chaulé

Cornas / Ars Magirica 2020,
Famille de Bozl France