



MENU ET VINS
Mess des Officiers, Citadelle de Québec
24 mai 2025

Vin d'accueil

**Mousseux blanc 2022, Ringuet & Drocourt, Vignoble des Côtes
d'Ardoise, Québec**

Mise en bouche

3 canapés prestiges au choix du chef

Dégustation de 3 vins

Crozes-Hermitage blanc, Haut de Mercurol, Famille Chéron 2022
Vin de France rouge, Liberty, Domaine de la Baroque, 2020
Saint-Joseph rouge, E. Guigal, 2019

Entrée

Gravlax de saumon, betteraves multicolores, fromage de chèvre, fenouil et
noix de pin

Côtes-du-Rhône Village blanc Saint-François, Gabriel Meffre, 2022

Plat principal

Suprême de pintade avec manchon, sauce à la crème forestière, rattes et
légumes grillés

Ventoux vieilles vignes, Terra Vitis, Domaine Bon Remède, 2022

Dessert

Tarte aux pommes au Riopelle

Café, thé ou infusion