



L'ACCORD PARFAIT : SOIRÉE ÉPICURIENNE À LA MÉDITERRANÉENNE

+ RENCONTRE DE PRESTIGE AVEC JOAN CUISINÉ, CO-PROPRIÉTAIRE PARÉS BALTÀ

LE MERCREDI 17 MAI 2023 À 18 H



JOSEPH SARRAZIN
CHEF PROPRIÉTAIRE, LE QUARANTE7



YVAN OUELLET
PROPRIÉTAIRE LE QUARANTE7, CRÉATEUR ET GUIDE
DES VOYAGES CÉNOTOURISTIQUES EN EUROPE



JOAN CUISINÉ
CO-PROPRIÉTAIRE, PARÉS BALTÀ

MENU GASTRONOMIQUE 5 SERVICES + DÉGUSTATION DE 8 VINS DU VIGNOBLE

114,95 \$ / PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS. PLACES LIMITÉES – RÉSERVATION OBLIGATOIRE

APÉRO



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, PINK CAVA, PARÉS BALTÀ

MISE EN BOUCHE TAPAS

Maquereau espagnol en escabèche, patte de poulpe marinée à l'huile d'olive et agrumes, pommes de terre fondantes, aioli au citron et safran espagnol



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, MATERIA PRIMA ORANGE, PARÉS BALTÀ

ENTRÉE DUO DE TAPAS

Beignet de morue et saucisson chorizo, coulis de tomates et poivrons rouges grillés

Huître chaude, sabayon cosmic gratinée au fromage Manchego 3 mois, pétale de fleur d'œillet



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CALCARI, XAREL-LO, PARÉS BALTÀ



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, COSMIC, PARÉS BALTÀ

PLAT PRINCIPAL EN DUO DE TAPAS

Longe courte d'agneau en fine croûte d'herbes méditerranéennes, frito de maïs, fond d'agneau à la moutarde parfumé au romarin

Tatin de boudin noir, garniture d'oignons caramélisés, pommes sautées et raisins secs



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, INDIGENA, GRENACHE, PARÉS BALTÀ

DÉGUSTATION DE PRESTIGE



ESPAGNE, PRIORAT, GRATAVINUM, 2015, PARÉS BALTÀ



ESPAGNE, PRIORAT, GRATAVINUM, 2016, PARÉS BALTÀ

DESSERT

Nougat glacé et gâteau espagnol à l'orange et aux amandes



ESPAGNE, PENEDÈS, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA, BLANCA CUISINÉ, PARÉS BALTÀ