

Un repas exceptionnel

Un moment inoubliable

AMUSE BOUCHE

Trois mini empanadas (chausson feuilleté farci)

Épinards sautés à l'ail au fromage de chèvre

Champignons des bois à l'huile de truffe

Saumon fumé aux fines herbes et fromage de chèvre

Vin conseillé - Sparkling malbec rosé - Santa Ana - Mendoza , Argentina

ENTREES

Deux empanadas au boeuf angus argentin

Coupe fraîcheur de crevettes et de gambas sauvages d'argentine, coeur de palmier et avocat.

Chorizo criollo grillé (100% boeuf), fromage provolone grillé avec notre sauce chimichurri.

Ceviche de thon sashimi

Ceviche de dorade

Vin conseillé: Torrontes El Esteco Don David - Michel Torino - Valle de la Cafayata, Salta

Vin conseillé: Cabernet Sauvignon La Mascota - Santa Ana - Maipu, Mendoza, Argentina

PLATS

(plat accompagné de légumes de saison grillés et votre choix entre potatoes Nba ou un gratin de pommes de terre)

Bavette d'Aloyau angus Argentin grillée assaisonnée de gros sel, thym et romarin

Médaille de coeur de rumpsteak angus Argentin grillé assaisonné de gros sel, thym et romarin

Aiguillette Baronne angus argentin, cuisson lente au four pendant 3 hs, assaisonnée de gros sel, moutarde de dijon et fines herbes

Filet pur angus Argentin grillé assaisonné de gros sel, thym et romarin

Risotto de gambas rouges sauvages d'argentine et d'asperges vertes

Vin conseillé: Malbec Catena Zapata - valle del Uco, Mendoza, Argentina

Vin conseillé: Chardonnay La Mascota - Maipu, Mendoza, Argentina

SAUCE pour accompagner vos grillades

Sauce au Cognac, moutarde et miel

Réduction de vin rouge Malbec Argentin

Jus de viande de boeuf parfumé au romarin

Chimichurri