



RESTAURANT

la Quintessence

Friday, October 13 at 7 p.m.

Gourmet dinner with **Christophe Bristiel**
from **Château La Nerthe** in Châteauneuf du Pape

Apperitif

Tavel, Prieuré de Montézargue 2015

Hors-d'oeuvres | 1st appetizer

Cassagnes de la Nerthe Blanc 2014.

"Le nez est intense sur des tons de pêche blanche, de pamplemousse, avec une touche de cassis. Une très belle acidité en bouche, accompagnée de beaucoup de gras et d'onctuosité."

Smoked salmon blinis, with lemon sour cream

2nd appetizer

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe blanc 1993

"Un vin tout en fraîcheur, en rondeur et en fruit, au final long sur des tons d'agrumes et de violette. Le nez est frais et s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et de pomme verte. La bouche est minérale avec des touches réglissées et salines."

Sortilège infused prawns, parsnip purée with a hint of vanilla, wilted spinach and candied cherry tomatoes

3rd appetizer

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2014

"La robe est soutenue avec des reflets violacés. Le nez est intense sur des notes de fruits noirs et d'épices. On retrouve beaucoup de rondeur en bouche, de jolis tanins fins. Le final est long sur de jolis tons de fruits confits et d'épices."

Smoked duck magret, red wine poached pear, cloth-wrapped foie gras and gingerbread

Main course (small portion)

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2006

"Le nez est frais et fruité. On trouve des notes de petits fruits rouges, de fruits noirs et aussi de poivre noir. La bouche est franche et élégante. Une belle complexité entre les notes de cerise, de mûre, de cassis et d'épices frais. Les tanins sont élégants et soyeux."

Pan-seared venison, butternut squash fondant, seasonal vegetables, red wine and cocoa-nib sauce

Cheese "Fromage Alfred le fermier", amaretto cherry jam

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2000

"Le nez est intense avec des notes de fruits confiturés, d'épices douces, de pain grille et fruits rouges. Les tannins bien présents démontrent une belle souplesse. La finale est longue avec des arômes de cassis, de cerises et de chocolat."

Dessert du Chef Sweet petits-fours

No wine will be served with dessert

\$200 per person

Taxes & service are extra