

Cocktail Dinatoire

Accords Mets et Vins du Vendredi 15 septembre 2023

à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 48,00 € par personne

ou Nouveau : Formule sans les vins à 38,00 € par personne.

avec pour les vins la sélection et venue de Baptiste de la cave MARCON...

Début de notre soirée pour 20h00

Palet de chèvre chaud pris en feuille de brick,
AOC TOURAINE LES ATHLETES DU VIN SAUVIGNON BLANC 2022

~~~~~

Terrine de cerf accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge,  
VIN DE FRANCE DOMAINE JCVA CUVÉE ROSE 2022

~~~~~

Carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion,
COTES DU ROUSSILLON DOMAINE LAGUERRE LE CISTE BLANC 2017

~~~~~

Sifflet de Rouget Barbet sur un coussin de risotto, sauce safranée,  
IGP COMTÉS RHODANIENS PACALET BLANC 2021 75CL

~~~~~

Granité « Rosa, Rosam, Rosae » et griottes à la liqueur,

~~~~~

Aiguillettes de volaille marinées au thym citron, tomate Provençale  
et gratinée de ravioles au St Marcellin,  
VENTOUX DOMAINE AYMARD LES GRAPPES ROUGE 2020

~~~~~

Ossau-Iraty au lait de brebis,
JURANCON SEC DOMAINE UROULAT HAPPY HOURS BLANC 2021

~~~~~

Tarte aux abricots et à la crème d'amande, glace aux éclats de pistache.  
COTES DE GASCOGNE CHATEAU DU POUHEY CUVÉE HAPPY TIME DOUX 2022

**\*\* Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi 20 Octobre 2023 : Les Côtes du Forez \*\***

**TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON**

**07290 SATILLIEU Tél. : 04.75.34.95.86**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.