

Cocktail Dinatoire

Accords Mets et Vins du Vendredi 17 Novembre 2023

à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 49,00 € par personne
ou Formule sans les vins à 39,00 € par personne.

Vins sélectionné et présenté par Cécile MARTHOURET,
Viticultrice à Assieu...

Début de notre soirée pour 20h00

Vague de Saumon fumé, crème fouetté aux zestes de citron vert,
POURQUOI PAS (Cépage Roussanne) Millésime 2022

~~~~~

Escargot de Bourgogne à la crème de persil plat, pris au piège dans sa coque en chou,  
VOYAGE ! (Cépage Chardonnay) Millésime 2022

~~~~~

Noix de Saint Jacques doré au beurre sur un coussin de risotto au parfum de Curry,
UN P'TIT COIN DE PARADIS (Cépage Viognier) Millésime 2022

~~~~~

Filet de Sandre et poêlée de champignons, sauce Beurre Blanc  
UNA MATTINA (Cépage Marsanne) Millésime 2022

~~~~~

Boule de Sorbet Mandarine accompagné de sa liqueur de la distillerie Gauthier,

~~~~~

Magret de Canard rôti au four, sauce poivre vert, Gratinée de Cardons et écrasée de Pomme de terre,  
Cahors Château du Cèdre (Malbec)

~~~~~

Comté affinée 24 mois et gelée de coings maison,
SI PAR HASARD... (Cépage Altesse) Millésime 2022

~~~~~

Entremet façon Forêt Noire, revisité aux griottes liqueur,  
AOP MAURY GRENAT ROUGE (Domaine Lafage) Millésime 2021.

**\*\* Prochaine soirée Accords Mets et Vins l'année prochaine !!!!! \*\***

**TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON**  
**07290 SATILLIEU Tél. : 04.75.34.95.86**

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