

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales
« Les Vignobles de la Tour d'Arras »

Accords Mets et Vins du Vendredi 19 avril 2024

à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 50,00 € par personne
ou Formule sans les vins à 40,00 € par personne.

Domaine Catherine et Pascal Jamet

Début de notre soirée pour 20h00

Panisse à la farine de pois chiche Bio « Jamet », et sa mini ratatouille servie froide,
I.G.P. Colline Rhodaniennes Viognier 2023

~~~~~

Terrine de Foie gras de Canard maison, chutney mangue passion.  
I.G.P. Collines Rhodaniennes BIA 2023

~~~~~

Gambas snackées sur un coussin de risotto aux petits légumes,
A.O.P. St Joseph 2023

~~~~~

Cassolette Océane au Saumon, Noix de St-Jacques et légumes tournés, une crème d'aïoli,  
A.O.P. St Peray « Greenette » 2022

~~~~~

Boule de sorbet mandarine accompagnée
de sa liqueur pêche de mandarine de Distillerie Gauthier

~~~~~

Petit Salé mijotée aux Lentilles Bio de la maison « Jamet »,  
A.O.P. St Joseph (rouge) 2022

~~~~~

Rigotte de chèvre Ardéchoise, confiture de figes et pain de campagne.
Collines Rhodaniennes (rouge) Gran Belliga 2022

~~~~~

Salade de fruits frais au Viognier et son entremet ChocoOr.  
I.G.P. Collines Rhodaniennes « Cuvée Botrytisée » 2022

**\*\* Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi soir 17 Mai 2024 \*\***