

**Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales**  
**« Domaine Duclot de Ardoix »**

**Accords Mets et Vins du Vendredi 17 mai 2024**  
**à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 50,00 € par personne**  
**ou Formule sans les vins à 40,00 € par personne.**

***Avec Corentin Duclot***

Début de notre soirée pour 20h00

Déclinaison d'Asperges : en velouté glacée, à la vapeur sauce hollandaise,  
I.G.P. Viognier « Bois des Roches » 2022

~~~~~

« Tartine de Jambon cru » sur un pain rustique aux éclats de tomate.  
I.G.P. Syrah « Bois des Roches » 2022

~~~~~

Carpaccio de Saumon mariné aux agrumes, Gressins et Chantilly citron vert,  
A.O.P. Sancerre Domaine Martin Chavignol

~~~~~

Filet de Sandre sur une fondue de poireaux crémée, son fleuron,  
A.O.P. St Joseph « Champs Fleury » 2022

~~~~~

Boule de sorbet Framboise accompagnée  
de son Eau de vie de Framboise de la Distillerie Jean Gauthier

~~~~~

Mijotée de Coq mariné au vin rouge façon Grand-mère, Tagliatelles fraîches au beurre,  
A.O.P. St Joseph « Terres de Jean » (rouge) 2022

~~~~~

St Marcellin aux éclats de fruits secs pris au piège en croûte feuilletée,  
A.O.P. St Joseph « Elegance » (rouge) 2022

~~~~~

Baba au Rhum et crème légère Vanille, salpicon d'ananas  
*Petit verre de Rhum Plantation*

\*\* Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi soir 07 Juin 2024, avec Rodolphe Duculty\*\*