

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales
« Saint Joseph de notre région... »

Accords Mets et Vins du Vendredi 11 Octobre 2024

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

Début de notre soirée pour 20h00

Terrine de Cerf, confiture d'oignons au vin rouge et pickles,
AOP Saint Joseph Rouge « Domaine Le Pizon », Loic Peychon 2021

~~~~~

Gratinée de Ravioles à la bisque de homard et aux queues d'écrevisses,  
AOP Saint Joseph Blanc « La Maison », Rodolphe Duculty

~~~~~

Saumon et Cabillaud cuisiné façon blanquette, carotte et champignons,
AOP Saint Joseph Blanc « Vignoble de la Tour d'Arras », Catherine et Pascal Jamet

~~~~~

Boule de sorbet Pomme verte accompagnée  
de sa Manzana de la Distillerie Gauthier,

~~~~~

Côtelette d'Agneau juste snacké, comme une aïoli et papeton d'aubergines.
AOP Saint Joseph Rouge « Cuvée des Mariniers », Cave de St Désirat

~~~~~

Poire de Bœuf sauce Marchand de Vin, Pomme de terre confite au thym citron.  
AOP Saint Joseph Rouge « Nobles Rives », Cave de Tain l'Hermitage

~~~~~

St Marcellin juste affiné, Pain toasté aux fruits secs,
AOP Saint Joseph Blanc « La Maison », Rodolphe Duculty

~~~~~

Entremet trois chocolat de la maison Valrhona : Ivoire, Jivara et Guanaja,  
servi avec sa compotée de myrtille.  
AOP VDN Maury Grenat Domaine Lafage Rouge 2021

Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi soir 08 Novembre 2024,  
avec les Côtes d'Auvergne du Domaine Royet...