

**Soirée Dégustation Les Côtes d'Auvergne et la Bourgogne**  
**« Domaine Royet... »**

**Accords Mets et Vins du Vendredi 08 Novembre 2024**

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

Avec Catherine et Antoine Royet, Vigneron à Menetrol

Début de notre soirée pour 20h00

Velouté de Potiron et pépite de Foie Gras poêlé,  
Rosé Côtes d'Auvergne Domaine Royet 2023

~~~~~

Noix de Saint-Jacques rôti, purée d'artichaut et émincée de jambon cru.  
AOP Hautes Côtes de Beaunes Blanc Domaine Royet 2023

~~~~~

Filet de Rouget sur une écrasée de pomme de terre, sauce Vin rouge montée au beurre,  
AOP Hautes Côtes de Beaunes Rouge Domaine Royet 2022

~~~~~

Boule de sorbet Cassis accompagnée  
de sa Liqueur Fruits Rouges de la Distillerie Gauthier,

~~~~~

Pluma de Cochon snacké, sauce Tartare, Feuille de chêne brune et Ravioles.  
Les Coteaux Chateaugay 2023

~~~~~

Magret de Canard rôti à l'unilatérale, sauce Morilles crémée et Cardons à la moelle.  
Vieilles Vignes Rouge Chateaugay 2022

~~~~~

Bleu d'Auvergne, Pain Rustique toasté, confiture de Poire.  
Bourrasol Blanc Chateaugay 2023

~~~~~

Entremet Passionnatta : Biscuit génoise, compotée mangue et mousse passion.  
L'Héritage des Volcans Rouge Chateaugay 2023

Prochaine soirée Accords Mets et Vins l'Année Prochaine  
au mois de Janvier 2025...