

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales
avec Corentin Duclot du « Domaine Duclot d'Ardoix »

Accords Mets et Vins du Vendredi 23 Mai 2025

à chaque plat miniature, son Verre de Vins (5cl) ... 52,00 € par personne
ou Formule sans boissons à 42,00 € par personne.

Début de notre soirée pour 20h00

Crème et Pointes d'Asperges Blanches, Vague de truite fumée,
I.G.P. Viognier « Bois des Roches » 2023

~~~~~

Un Escargot persillade en Brioche, Jambon cru et Gressin enlacé,  
I.G.P. Syrah « Bois des Roches » 2024

~~~~~

Quenelle de Brochet soufflée à la Bisque de Homard et aux écrevisses,
A.O.P. St Joseph « Champs Fleury » 2024

~~~~~

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

~~~~~

Carpaccio de Bœuf aux éclats de Parmesan et sauce Pesto,
A.O.P. Saint Joseph rouge « Elegance » 2022

~~~~~

Filet de cannette doré à l'unilatérale sur son lit de pois gourmands, pommes de terre Grenailles,  
A.O.P. Saint Joseph rouge « Terres de Jean » 2022

~~~~~

Pilad'Or des 4 Fermes toasté sur son pain céréales, feuilles de mesclun,
A.O.P. Saint Joseph rouge « Elegance » 2023

~~~~~

Financier Amande Abricot, Boule de sorbet ananas,  
Rhum Vieux de Martinique

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Loïc Peychon de Champagne  
le Vendredi 20 Juin 2025...