

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales

avec Loïc PEYCHON

Accords Mets et Vins du Vendredi 20 Juin 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

Saucisson brioché accompagné de sa confiture d'oignon au vin rouge,
I.G.P. Rouge Syrah « Collines Rhodaniennes », les Vins de St Vallier

~~~~~

Gambas snacké sur un coussin de risotto aux asperges vertes,  
I.G.P. Blanc Viognier Boisé « Collines Rhodaniennes », les Vins de St Vallier 2024

~~~~~

Cassolette Océane : Cabillaud, Saumon, petits légumes et crème d'échalotes,
I.G.P. Blanc Viognier « Collines Rhodaniennes », les Vins de St Vallier 2024

~~~~~

Boule de glace Marrons accompagnée  
de sa liqueur de Châtaigne de la Distillerie Gauthier

~~~~~

Tartare de Bœuf assaisonné par nos soins, pommes dauphines,
I.G.P. Rouge Côteaux du Pont du Gard « Cigala » Domaine Linsolas

~~~~~

Magret de Canard à la plancha, mayonnaise façon béarnaise, Poêlée de Ravioles et Ratatouille,  
A.O.P. Rouge St Joseph 2023 Domaine le Pizon

~~~~~

P'tit Rond des 4 Fermes, confiture de framboise et toast Rustique,
A.O.P. Rouge St Joseph 2022 Domaine le Pizon

~~~~~

Salade de Fraises au Basilic, Boule de sorbet Fraise et éclats de Spéculoos.  
I.G.P. Rosé Côteaux du Pont du Gard « Cigala » Domaine Linsolas

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec le « Domaine de la Garrigue » à Vacqueyras  
le Vendredi 4 Juillet 2025...