

## **Soirée Dégustation Les Côtes Méridionales**

**avec Simon Bernard et Louis Arvieux**  
**du Domaine de la Garrigue de Vacqueyras**

### **Accords Mets et Vins du Vendredi 4 Juillet 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

Demie caille rôtie sur un lit de mesclun aux pignons de pin,  
A.O.P. Vacqueyras Rouge « Osez le Détour » 2023

~~~~~

Tartare de Saumon aux éclats de câpres capucines,  
A.O.P. Vacqueyras Rosé « Douce Impatience » 2024

~~~~~

Sifflet de Daurade Royale rôti, une fine tartelette de ratatouille,  
A.O.P. Vacqueyras Blanc « Parfum d'Origine » 2024

~~~~~

Boule de sorbet Abricot accompagnée  
de sa liqueur d'Abricots de la Distillerie Gauthier

~~~~~

Araignée de Porc grillée à la moutarde à l'ancienne et son écrasé de pommes de terre  
A.O.P. Côtes du Rhône Rouge « Scoop » 2024

~~~~~

Faux filet de Boeuf à la plancha accompagné de ses linguini au Saint Félicien,  
A.O.P. Gigondas Rouge « L'empreinte 1850 » 2022

~~~~~

Saint Nectaire affiné, confiture de cassis et pain aux céréales,  
A.O.P. Vacqueyras Rouge « Albert et Camille » 2022

~~~~~

Brioche perdue dorée au beurre, sa boule de glace Vanille,  
A.O.P. Vacqueyras Rouge « Cantarelle » 2023

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Fabrice Rousset du « Domaine du Château Vieux »  
le Vendredi 1er Août 2025...