

**Soirée Dégustation Les Côtes du Rhône
du Domaine du Château Vieux de Triors**

avec Fabrice ROUSSET

Accords Mets et Vins du Vendredi 1er Août 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

Terrine de Foie Gras de Canard maison et son magret fumé,
Vin de pays Blanc Viognier 2024

~~~~~

Noix de Saint Jacques poêlée sur un lit de Ravioles à la crème de Truffes,  
Vin de pays Blanc sec Marsanne / Viognier 2024

~~~~~

Filet de Rouget Barbet rôti, écrasé de pommes de terre et sauce marchand de Vin,
A.O.C. Saint Joseph « Amphore » Syrah 2023

~~~~~

Boule de sorbet Framboise accompagnée  
de sa liqueur de Framboise de la Distillerie Gauthier

~~~~~

Aiguillette de Volaille dorée à la provençale, accompagnée de sa Ratatouille,
A.O.C. Saint Joseph « Les Rivoires » Syrah 2023

~~~~~

Poire de Bœuf snackée, Fricassée de champignons et Tomate provençale,  
sa sauce Tartare aux câpres capucines,  
A.O.C. Saint Joseph « Les Hauts » Syrah 2022

~~~~~

Fromage de chèvre de la Gaec de la Chèvre Blanche de Satillieu,
Vin de pays Blanc Moelleux Marsanne / Roussanne 2024

~~~~~

Salade de Fraises et Framboises, crème Chantilly aux zestes de Citron Vert,  
Vin de pays Demi sec Syrah / Merlot 2024

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec François LAMBERT de Talencieux  
le Vendredi 19 Septembre 2025...

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON

79, rue Centrale - 07290 SATILLIEU Tél : 04.75.34.95.86

[contact@restaurantvincendon.com](mailto:contact@restaurantvincendon.com) [www.restaurantvincendon.com](http://www.restaurantvincendon.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.