

Soirée Dégustation Côtes du Rhône
Brasserie et Domaine des Sarments de Talencieux

avec François LAMBERT

Accords Mets , Vins et Bières du Vendredi 19 Septembre 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 de la Maison Rousson,
La Type H93 Golden Ale (Bière blanche)

~~~~~

Sifflet de Saint Pierre cuit vapeur, une fondue de poireaux crémée,  
En avant-première, la NEIPA (Bière Blanche – Blonde)

~~~~~

Pavé de Saumon sur un coussin de Ratatouille, son fleuron feuilleté,
A.O.C. Syrah Rouge « L’Inspirante » 2022

~~~~~

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

~~~~~

Quasi de Veau basse température, court jus au thym citron, pommes crique,
A.O.C. Saint Joseph « L’Aventureuse » 2022

~~~~~

Merlan de Bœuf snackée beurre Maître d’Hôtel, Haricots Verts et Carottes Vichy,  
A.O.C. Saint Joseph « La Valeureuse » 2021

~~~~~

Brillat Savarin et confiture d’Abricot, Toast Rustique,
Viognier Blanc Domaine des Sarments

~~~~~

Entremet Opéra : Ganache chocolat et crème au beurre café,  
La Toucouri aux notes de café (Bière Ambrée)

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Héloïse du Domaine Pierre Finon de Charnas  
le Vendredi 17 Octobre 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.