

Soirée Dégustation « D'ici et d'Ailleurs » **Avec Sébastien MOULIN de l'Agence MVDV**

Accords Mets et Vins du Vendredi 20 Mars 2026

à chaque plat miniature, son Verre de Vins (5cl) ... 56,00 € par personne
ou Formule sans boissons à 44,00 € par personne.

Début de notre soirée pour 20h00

Apéritif « Cocktail Maillefaud » offert par Sébastien
avec sa Clairette du Domaine Maillefaud

Jambon persillé accompagné de sa sauce gribiche,
Brouilly « Les Deux Amis » 2023 Château La Chaize

~~~~~

Noix de St Jacques sur un coussin de Risotto au Parmesan,  
« Brézème » 2024 Domaine Lombard Blanc

~~~~~

Filet de Bar doré sur une embeurrée d'épinards, sauce champagne,
Crozes-Hermitage « Bouton Blanc » 2024 Domaine Banc

~~~~~

Boule de sorbet Framboise accompagnée  
de son Pineau des Charentes Fanny Fougerat

~~~~~

Pluma de Cochon snacké et sa gratinée de cardons à la moutarde,
« Brézème » 2023 Domaine Lombard Rouge

~~~~~

Navarin d'Agneau de la maison Rousson aux petits légumes,  
Crozes-Hermitage « Bouton Rouge » 2023 Domaine Banc

~~~~~

Crottin de Chavignol, Confiture de Figue et Toasts Rustiques,
Beaujolais Blanc 2024 Château La Chaize

~~~~~

Entremet Passionnatta : Compotée de Mangue, Mousse Passion, Fruits frais exotiques,  
« Petit Gascogne » Côtes de Gascogne Frères Laffite

Prochaine Journée Accords Mets et Vins avec La Maison Baptistine  
le Dimanche 19 Avril 2026 pour le service de midi !!