

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales
avec Corentin Duclot du « Domaine Duclot d'Ardoix »

Accords Mets et Vins du Vendredi 29 Mai 2026

à chaque plat miniature, son Verre de Vins (5cl) ... 54,00 € par personne
ou Formule sans boissons à 42,00 € par personne.

Début de notre soirée pour 20h00

Queues de crevettes, avocat et sauce cocktail pris en verrine,
I.G.P. Viognier « Bois des Roches » 2025

~~~~~

Foie de Volaille poêlé sur une crème de petits pois,  
I.G.P. Syrah « Bois des Roches » 2025

~~~~~

Gratinée de Ravioles à la Bisque de Homard et aux écrevisses,
A.O.P. St Joseph « Champs Fleury » 2024

~~~~~

Filet de Rouget sur un écrasé de pommes de terre, sauce Vin Rouge,  
A.O.P. Saint Joseph rouge « Elegance » 2024

~~~~~

Boule de sorbet Génépi accompagnée
de sa Liqueur de Génépi de la Distillerie Gauthier

~~~~~

Poire de Bœuf snackée, Tagliatelles fraîches à la crème et aux pointes d'Asperges,  
A.O.P. Saint Joseph rouge « Elegance » 2023

~~~~~

Brique des 4 Fermes, pain céréales et confiture fraise rhubarbe,
A.O.P. Saint Joseph rouge « Terres de Jean » 2023

~~~~~

Tarte meringuée à la Mandarine, coulis mangue passion,  
Rhum Plantation Barbados

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Loïc Peychon de Champagne  
le Vendredi 12 Juin 2026...