

Soirée Dégustation

Accords Mets et Vins du Vendredi 21 Août 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

Ratatouille de légumes aux 3 poivrons servie froide, gressins et jambon cru,
[I.G.P. Chardonnay Blanc « Claudine » Maison Baptistine 2025](#)

~~~~~

Chèvre Chaud pris en feuille de Brick, mesclun et vinaigre balsamique,  
[A.O.P. Beaujolais Blanc Château la Chaize 2024](#)

~~~~~

Blanquette Saumon et Noix de Saint Jacques au lait de coco, pommes vapeur,
[I.G.P. Viognier Blanc « Première Note » Cave de Tain](#)

~~~~~

Boule de glace menthe et éclats de chocolat noir accompagnée  
[de sa Liqueur de Menthe de la Distillerie Gauthier](#)

~~~~~

Magret de Canard Rôti, sauce poivre vert et pommes Grenaille rissolées,
[I.G.P. Syrah Rouge « Maria » Maison Baptistine 2023](#)

~~~~~

Gardianne de Taureau au Vin rouge accompagnée de son Riz de Camargue,  
[I.G.P. Sixtus Rouge « Terres de Vinae » Domaine Louis Cheze 2023](#)

~~~~~

Trilogie de fromages de la Chèvre Blanche de Satillieu,
[A.O.P. Saint Joseph Rouge « Mariniers » Cave de Saint Désirat 2024](#)

~~~~~

Abricots à la crème d'amande rôtis au four, sa boule de sorbet,  
[A.O.P. Clairette de Die Domaine de Maillefaud](#)

Prochaine soirée Accords Mets et Vins  
le Vendredi 18 Septembre 2026...