

Soirée Dégustation Les Côtes Septentrionales
avec Ludovic Richard du « Domaine Bonserine »

Accords Mets et Vins du Vendredi 16 Octobre 2026

à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 58,00 € par personne
ou Formule sans les vins à 44,00 € par personne.

Début de notre soirée pour 20h00

Rillettes de Thon aux câpres capucines, Toasts Céréales,
A.O.P. Côtes du Rhône « Solo » Viognier 2025

~~~~~

Pavé de Saumon, Asperges Vertes et Sauce Beurre Blanc,  
A.O.P. Saint Joseph Blanc « Edile » 2025

~~~~~

Croziflette au Reblochon et lardons allumettes,
A.O.P. St Joseph Rouge « Edile » 2024

~~~~~

Mignon d'Agneau doré au Beurre et au Romarin, un papeton d'aubergines,  
A.O.P. Côte Rôtie « La Sarrasine » 2023

~~~~~

Bavette de Bœuf snackée, court jus à l'échalotte et Pommes Grenailles,
A.O.P. Côté Rôtie « La Viallière » 2023

~~~~~

Demie Caille Rôtie, sa Fricassée de Pleurottes Persillade,  
A.O.P. Côté Rôtie « La Garde » 2022

~~~~~

Fourme d'Ambert, confiture d'Abricot et pain rustique,
A.O.P. Condrieu « Les 3 Lieux » 2024

~~~~~

Boule de Sorbet et Mini Baba au Rhum arrosé de son  
Rhum arrangé à l'ananas caramélisé

Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi soir 13 Novembre 2026...