

Soirée Dégustation Les Côtes Méridionales
« HB et Domaine de La Tuilière » de Gigondas

Accords Mets et Vins du Vendredi 13 Septembre 2024

à chaque plat miniature, son Verre de Vins (5cl) ... 50,00 € par personne
ou Formule sans boissons à 40,00 € par personne.

Avec Hilarion Bezert, Vigneron à Gigondas

Début de notre soirée pour 20h00

Pépîte de Foie Gras poêlé sur un coussin de Golden,
VDF Les Caprices de Fabienne (Vin rosé)

~~~~~

Tartare de Saumon aux câpres capucines,  
VDF Cuvée Sabine (Vin blanc)

~~~~~

Filet de Daurade Royal snacké sur un lit de ratatouille,
AOP Gigondas Cuvée Sabine (Vin rosé)

~~~~~

Boule de sorbet Citron accompagnée  
de son Limoncello de la Distillerie Gauthier,

~~~~~

Cuisses et Suprême de Caille dorés à la persillade, Totem de Gratin Dauphinois.
AOP Côtes du Rhône Domaine La Tuilière (Vin rouge)

~~~~~

Civet de Cerf mariné au vin rouge, Tagliatelles fraîches au beurre,  
VDF Julma Hilarion Bezert (Vin rouge)

~~~~~

Brillat Savarin juste affiné, Toast de pain Rustique, confiture de Cerises,
AOP Gigondas Domaine La Tuilière (Vin rouge)

~~~~~

Entremet façon Forêt Noire aux framboises de M. Fogeron,  
crème Chantilly et copeaux de chocolat noir.  
AOP Gigondas « Le Puits » Hilarion Bezert (Vin rouge).

Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi soir 11 Octobre 2024,  
avec les Saint-Joseph Blanc et Rouge de notre sélection...