

**Soirée Dégustation Les Côtes du Rhône**  
**« Domaine Bertrand »**

**Accords Mets et Vins du Vendredi 10 Janvier 2025**

**à chaque plat miniature, son Verre de Vins (5cl) ... 52,00 € par personne**  
**ou Formule sans boissons à 42,00 € par personne.**

Avec Lilian Bertrand, Vigneron à Ozon.

Début de notre soirée pour 20h00

Soufflé Tradition cuit minute au Comté,  
Viognier 2022

~~~~~

Terrine de Sanglier, pickles et confiture d'oignons,  
Syrah rouge 2023

~~~~~

Sifflet de Sandre doré à l'unilatéral, fondue de poireaux crémée et gressin,  
St Joseph blanc « L'Essentiel » 2023

~~~~~

Noix de Saint-Jacques rôti sur une embeurrée de chou frisée aux lardons allumettes.  
Saint Joseph blanc « Oc'Ben » 2023

~~~~~

Boule de sorbet Abricot accompagnée  
de sa Liqueur d'Abricot de la Distillerie Gauthier,

~~~~~

Poire de Bœuf doré à la plancha, Tagliatelles fraîches à la crème et aux truffes.  
Saint Joseph rouge « L'Essentiel » 2023

~~~~~

Demi Saint Marcellin et éclats de noix, servi chaud, pris en feuilleté.  
St Joseph rouge « L'Essentiel » 2022

~~~~~

Entremet Forêt Noire : Biscuit chocolat, Cerise Amarena et crème Chantilly.  
X rouge 2023 (dernier né de Lilian, dégustation en avant première !!!)

Prochaine soirée Accords Mets et Vins le Vendredi 07 Février 2025...