

Soirée Dégustation en Forez

Avec Stéphanie Guillot, Vigneronne en Forez

Accords Mets et Vins du Vendredi 21 Mars 2025

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

Début de notre soirée pour 20h00

Saumon pris en gelée, sauce Tartare et gressins,
IGP Urfé, Viognier « Plumes de Perdrix » Blanc

~~~~~

Mini Pizza aux ravioles de Royans, Jambon blanc et mesclun,  
AOP Côtes du Forez « Sainte Anne » Rosé

~~~~~

Risotto au Safran, Moules coquilles sauce Poulette,
AOP Côtes du Forez « Granitic » Rouge

~~~~~

Boule de sorbet Griottes servi avec  
sa Liqueur de Cerise de la Distillerie Gauthier

~~~~~

Escalope de Volaille snacké au thym citron sur un coussin de ratatouille,
AOP Côtes du Forez « Sainte Anne » Rouge

~~~~~

Bœuf Bourguignon de la maison Rousson mijoté au vin rouge et aux petits légumes.  
AOP Côtes du Forez « Céladon » Rouge

~~~~~

Fourme de Montbrison accompagnée de son pain aux noix.
AOP Côtes du Forez « Opéra » Rouge

~~~~~

Tarte à l'orange revisité : Biscuit breton Guanaja, Crèmeux orange,  
Crème fouetté Grand-Marnier et zestes d'orange.  
IGP Urfé Chardonnay « Plumes de Perdrix » Blanc

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Merlin MEJEAN de la Cave de Tain  
le Vendredi 11 Avril 2025...