

Soirée Dégustation en Côtes du Rhône

Avec Merlin MEJEAN de la Cave de Tain

Accords Mets et Vins du Vendredi 11 Avril 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

Tartare de Saumon aux zestes de citron Vert,
Crozes Hermitage Bio Blanc « Exploration »

~~~~~

Curry de légumes au lait de coco et Pommes Vapeur,  
IGP Viognier « Première Note »

~~~~~

Sifflet de Daurade aux éclats de Poivre Timut, un coussin de risotto,
Hermitage Blanc Nobles Rives

~~~~~

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

~~~~~

Parmentier à l'effiloché de Canard gratiné au four,
Crozes Hermitage Rouge « Haut du Fief »

~~~~~

Fricassée de Volaille aux pleurottes et Ravioles à la crème fraîche,  
Saint Joseph Rouge « Nobles Rives »

~~~~~

Saint Félicien accompagné de sa confiture de Myrtilles et son pain toasté,
IGP Syrah Bio « Exploration »

~~~~~

Moelleux au chocolat Guanaja de la maison Valrhona, cœur fondant Ivoire,  
Saint Joseph rouge « Esprit de Granit »

Prochaine soirée Accords Mets et Vins avec Corentin Duclot d'Ardoix  
le Vendredi 23 Mai 2025...