

Soirée « Chasse »

Automne 2022

Pour vous mettre en appétit

Saucisson de cerf et mousse légère de betterave rouge
Crumble aux noisettes et feuilles de cresson
Apéritif d'automne, mousseux à la figue

Terrine de canard sauvage aux quatre épices, cranberries et noix de pécan
Saladine de lentilles vertes de la Petite-Grave, céleri rave et doucette

Lirac Blanc 2021

*Assemblage de Clairette, Grenache blanc, rousanne et Viognier
Château Mont-Redon – Famille Abeille-Fabre*

Filet de faisan cuit douceme au beurre noisette
Velouté d'endives, écume et croustillant au lard

Râble de lièvre rôti au four et sauce poivrade aux lentins de chêne sautés
Étuvée de chou rouge au cassis et vinaigre de vin rouge
Onctuosité de marrons, pommes et airelles

Gigondas 2015

*Assemblage de Cinsault, Grenache, Mourvèdre et Syrah
élevage en fût de chêne
Château du Trignon – Famille Quiot*

--

Poire pochée au safran et à la vanille
Plusieurs textures de chocolat
