

Soirée « Chasse »

Octobre 2020

*En association avec les vins du Château Mont-Redon
Famille Abeille – Fabre à Châteauneuf-du-Pape*

Pour vous mettre en appétit :

Tartare de cerf au poivre de Madagascar
Mousse de foie gras aux quatre épices et coulis de betterave rouge
Apéritif d'Automne, mousseux à la châtaigne

Terrine de canard sauvage aux cranberries
Endives et lentilles vertes de la Petite-Grave en vinaigrette
*Côtes du Rhône 2019
Assemblage de Roussanne et Viognier*

Onctuosité de potimarrons et effiloché de lièvre à l'ancienne
Foie gras poêlé, marrons glacés et cornes d'abondance
*Côtes du Rhône 2019
Assemblage de Roussanne et Viognier*

Longe de chevreuil rôtie doucement au four, sauce 'Grand Veneur'
Textures de céleri rave et lentins de chênes sautés
Petite poire pochée au vin rouge, épices et airelles
*Réserve Mont-Redon Gigondas 2017
Assemblage de principalement Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre
Élevé en pièces bourguignonnes de 228 litres pendant 16 mois*

Tartelette au citron, yuzu et grenade
Glace double crème de Gruyère et meringues