

Menu de La grande Virée gourmande du Festivin

3 et 4 juin 2022

avec la présentation des vins par Mario Griffin

<p>BAR À HÙÎTRES MALLET</p> <p>BRIOCHE, MOUSSE D'ESTURGEON, ESTURGEON FUMÉ, OIGNONS MARINÉS, SUPRÊMES D'ORANGE ET CAVIAR et HÙÎTRES GRATINÉES, SAUCE MOUSSELINÉ + Accord vin <i>Mouzeaux Louis Vallon, Crémant de Bordeaux, Blanc de Noirs</i></p> <hr/> <p>CARPACCIO DE PÉTONCLE, BEURRE BLANC AU CAVIAR, MELONS, APPAREIL AU CITRON, CRUMBLE D'AMANDE ET OSEILLE + Accord vin <i>Domaine Madeloc, Collioure Blanc Tremadoc</i></p> <hr/> <p>AGNOLOTTI DE HOMARD ET MASCARPONE, BISQUE À LA NOIX DE COCO ET CITRON, SALSA DE PÊCHES GRILLÉES, PURÉE DE POIS VERTS ET CHANTERELLES + Accord vin <i>Queylus Signature Chardonnay</i></p> <hr/> <p>MAGRET DE CANARD, CROQUETTE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉES, CHOUX DE BRUXELLES AU BACON, MORILLES ET SAUCE AU VIN ROUGE ET MURES + Accord vin <i>Azienda Vitivinicola Burlotto Gian Carlo Barola DOCG</i></p> <hr/> <p>TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR, NOISETTES GRILLÉES, MOUSSE DE BEURRE D'ARACHIDE ET COULIS DE FRAMBOISE</p>

Merci à nos commanditaires!