



## LES SOIREEES VIGNERONNES DU MAS BOTTERO

lundi 15 janvier 2018 à 20h avec le Domaine de Camaïssette

**MENU EN ACCORD METS ET VINS à 65 € TTC**  
**apéritif, 4 PLATS + 4 VERRES DE VIN en accords**

Apéritif convivial autour de la Méthode traditionnelle Rosé brut " La Camaïssette" :  
la vision pétillante d'Olivier Nasles, vigneron œnologue à Camaïssette

\*\*\*

**Cannelloni de tourteau et langoustine**  
poireaux, coriandre et citronnelle

**AOP Coteaux d'Aix - JN'S by Camaïssette rosé - 2017**

\*\*\*

**Pithiviers de chevreuil**  
pommes de terres fumées et sauce foie gras

**AOP Coteaux d'Aix - cuvée Amadeus rouge - 2001**

\*\*\*

**Brie de Meaux affiné**  
truffé de Mélano de St Cannat, quelques feuilles de chicorées

**AOP Coteaux d'Aix - cuvée Amadeus rosé - 2011**

\*\*\*

**Millefeuille cacao amer et mendiants**  
compotée de Pomelos de La Londe

**VDF - Vin cuit de Camaïssette - NM**