



**LES SOIREEES VIGNERONNES DU MAS BOTTERO**  
**lundi 19 Mars 2018 à 20h avec le Château Crémade**

**MENU EN ACCORD METS ET VINS à 70 € TTC**  
**apéritif, 4 PLATS + 4 VERRES DE VIN en accords**

Apéritif convivial autour du vin rosé du domaine **AOC PALETTE - rosé - 2016**

"

\*\*\*

**Asperges vertes de Mallemort "La Généreuse"**  
sabayon maltais, condiment œuf de ferme et tapenade noire

**AOC PALETTE - blanc - 2012**

\*\*\*

**Paleron de veau doucement braisé**  
millefeuille de pomme de terre, oignons nouveaux et jus aux artichauts

**AOC PALETTE - rouge - 2012**

\*\*\*

**Bleu du Vercors AOP**  
sur une tartine de pain grillé, gelée à la violette

**AOC PALETTE - rouge - 2004**

\*\*\*

**Douceur au miel de Lavande de Rognes**  
biscuit moelleux, fromage blanc acidulé et éclats de nougatine

**AOC PALETTE - blanc - 2009**