

LES SOIREEES VIGNERONNES DU MAS BOTTERO

Jeudi 14 novembre 2024 à 19h30

Pierre et Sylvia Micheland – La Réalitière

Peter, Clara et Hugo Fischer – Château Revelette

Philippe Bru et Matthieu Presson – Château Vignelaure

MENU EN ACCORD METS ET VINS, BOISSONS COMPRISES à 150 € TTC

Apéritif et menu 5 PLATS + 6 VERRES DE VIN en accord, eaux et boissons chaudes

PUR blanc – 2023 – Château Revelette

Autour d'un apéritif convivial



Cante Gau blanc - 2023 – La Réalitière

Noix de Saint-Jacques

taillées en carpaccio, Radis multicolores, Huile de tagète et citron confit



Le Grand Blanc - 2023 – Château Revelette

Lotte Servie nacrée

Beurre noisette citronné à l'huile d'estragon



Cante Gau rouge - 2019 – La Réalitière

Œuf bio de Lançon de Provence poché

Crème de cèpes et jambon fumé de sanglier



Le Château rouge – 2014 – Château Vignelaure

Agneau de Provence

L'épaule confite et croustillante, Patate douce de la Ferme des Tournesols laquée aux graines



L'Or de Vignelaure – 2022 – Château Vignelaure

Coing

Légèrement confit, Pointe de combawa et sablé à la fleur de sel