

Soirée « le fascinant week-end » autour du Ventoux le vendredi 14 octobre 2022

Menu accord mets et vins en collaboration avec Nicolas « les Cinq Sens » à Cavailon

MENU :

Apéritif :

« Petits grains du sud » Domaine de la Pigeade à Beaumes de Venise

Vin de pays du Vaucluse, Cépage : 100 % Muscat blanc à petits grains

- **Amuse-bouche surprise**

- ***Travail autour du pois chiche, citron et raisin***

« Archange » Domaine des Anges blanc à Mormoiron

Appellation Ventoux Protégée, Cépages : 95% Roussanne, 5% Bourboulenc.

- ***Paleron de bœuf cuit 72 heures au pistachier lentisque de la colline saint Jacques***

Domaine de Fondrèche rouge à Mazan

Appellation Ventoux Contrôlée, Cépages : 50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre pour un âge moyen des vignes d'une quarantaine d'années

- ***Fruits d'automne à l'hypocras du chef...***



PRIX MENU ET 3 VERRES DE VIN (14cl) : 59€