

Soirée Œnologique La Bouitte

Nous tenons à remercier chaleureusement Marlène Soria de nous offrir quelques-unes de ses plus belles cuvées, pour cette soirée exceptionnelle.



La Bouitte Hôtel – Restaurant – Spa
73440 Saint Martin de Belleville
Tél. : +33 4 79 08 96 77
E-Mail : info@la-bouitte.com

Domaine Peyre Rose



Dîner du Mardi 9 Février 2016

Apéritif

Huitre Gillardeau, tartare de veau, perle de yuzu.

Foie gras mi-cuit, pomme Granny Smith.

Gougère à l'escargot.

Coteaux du Languedoc blanc « Oro » 2000



Mise en Bouche

Quenelle de brochet, sauce Nantua.

Coteaux du Languedoc blanc « Oro » 1999



Baguette de pain soufflée à déguster du bout des doigts, aromates, en mémoire du Duché de Savoie.

Coteaux du Languedoc rouge « Marlène n° 3 » 2004



Rouget de roche, pomme de terre boulangère.

Coteaux du Languedoc rouge « Syrah Léone » 2003



*Carré de sanglier, carotte confite viennoise,
thym citron.*

Coteaux du Languedoc rouge « Clos des Cistes » 2005

Beaufort 18 mois, chiffonade de jambon cru.

Coteaux du Languedoc rouge « Clos des Cistes » 1998

Coteaux du Languedoc rouge « Clos des Cistes » 2002



Eau d'ananas et laurier, « façon bière ».



Pomelos confit, sablé crème de sésac.

Coteaux du Languedoc blanc « Oro » 1997



Biscuirons® : *Gisèle : Mousseline de fleur d'oranger.*

Crèmeux chocolat Macaé et orange sanguine.

Chantilly pistache et griotte.

Sucette Chocolat Ilanka.

Rissole au safran des Hurtières.

Cruche.