



-SAMEDI 21 OCTOBRE 2017-

LA FOULERIE
ET
LES JARDINS DE COURANCES

ACCUEILLENT

ROMAIN ALINAT

Vins Blancs :

DOMAINE GAGET – LES GALETS :

100% Chardonnay élevé en culture raisonnée sur des sols de galets. Vin plein de richesse avec un nez et une bouche onctueuse et fruitée.

Finale légèrement miellée.

Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un poisson.

CLOS DE LA BRIDERIE – TOURAINE MESLAND :

Vin blanc issue d'une culture biodynamique composé de 65% de Chenin et 35% de Chardonnay. Vin ample et gras avec de légères notes fumées et une finale citronnée. Idéal pour accompagner des poissons et crustacés.

Vins Rouges :

DAUVERGNE RANVIER – CROZES HERMITAGE – GRANITE ET GALETS

100% Syrah de la vallée du Rhône septentrional. Un égrappage est fait pour la vinification pour avoir un vin sur la fraîcheur. Joli nez de fruits noirs. Bouche équilibrée aux tannins onctueux sur une finale épicée.

LE MAS :

Vin d'assemblage de Carignan, grenache, mourvèdre et syrah vinifiés séparément pour garder la personnalité de chacun. L'élevage en cuve de béton donne un vin facile à boire plein de fraîcheur et de gourmandise. Le nez et la bouche s'accordent sur une belle palette de fruits frais et croquants avec une pointe d'épices douces.

-Menu-

Le pain

BUCHERON A CROUTE BRULEE DU BOULANGER DE COURANCES

*

L'entrée

SAUMON SAUVAGE FUME A CHAUD AU BOIS DE HETRE
BLEU DE LA MANCHE – RADIS NOIR « HORSERADISH » -
FENOUIL – CAPUCINE – MACHE

* *

Le plat

DAUBE DE BICHE – CELERI RAVE – TROMPETTES DE LA MORT – SAUGE

L'accompagnement

LEGUMES D'AUTOMNE DES JARDINS DE COURANCES

Les condiments

GELEE DE COING ET HORSERADISH

* * *

Le dessert

CRUMBLE POMMES ET PRUNES – NOISETTES GRILLEES
CUSTARD A LA ROSE GERANIUM - HIBISCUS

* * * *

La tisane

VERVEINE ET ABSINTHE, MIEL DE COURANCES