



Soirée accord Mets et Vins

Domaine de Tout l'y faut *producteur:*

Vins AOC *Blaye Côtes de Bordeaux*

Asperges « reconnus par leur tendreté et douceur » en
cours de classement IGP « asperges du Blayais »

Auberge du château de Clermont-

74270 Clermont en Genevois

13 février Et 15 février

Apéritif

Vol au vent d'asperges aux agrumes

Cappuccino d'asperges, crème légère parfumé au
cèpe, fromage et jambon cru de Savoie

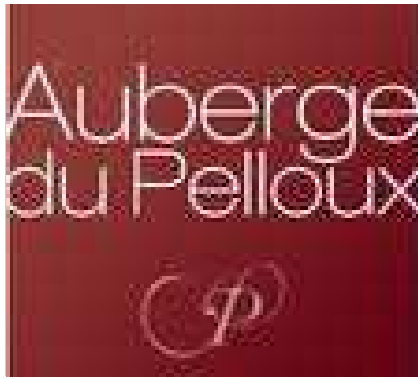
Le pavé de magret de canard poêlé, réduction de
tout l'y faut aux myrtilles

Assiette de fromages de nos contrées

Foret noire revisité aux amarenas

Tarif par personne : 39 € tout compris, apéritif,
dégustations de 3 vins , café

Réservation : Tel : 04-50-77-14-10



Soirée accord Mets et Vins

Domaine de Tout l'y faut producteur:

Vins AOC *Blaye Côtes de Bordeaux*

Asperges « reconnus par leur tendreté et douceur » en
cours de classement IGP « asperges du Blayais »

***Auberge du PELLOUX-
74350 VILLY le Pelloux***

27 février Et 28 février

Apéritif

veloute d'asperge du blayais et croustillant de confit de canard

Saumon marinés aux baies roses, pointe d'asperges
au soja ,écume iodée

Déroulé de poulet en farce de champignons, sauce bordelaise et
pomme de terre sarladaise au confit de vin.

Graton et tomme au marc

Tartare de pruneau au sauternes, millas girondin et bouchon
mousse au cerise et vin rouge du domaine.

Tarif par personne : 32 € comprend, apéritif, dégustations de 3 vins

Réservation : Tel : 04-50-08-72-62