



MAURO COLAGRECO

vous propose pour honorer
ces merveilleux nectars

2008 Viré-Clesse « THURISSEY » vieilles vignes de chez
Jean-marie Chaland, Agriculture biologique

2008 Limoux rouge « Montloze » du Château d'Antugnac

Salade d'asperges, pamplemousse,
Vinaigrette à la vanille Bourbon, sauce au yaourt

2009 Châteauneuf-du-Pape blanc « fines roches » du domaine Mousset-Barrot

2009 Meursault 1^{er} cru « charmes » du domaine Jessiaume

Rouget de rôches et gamberoni,
Bouillon de légumes grillés et courgettes

2005 Châteauneuf-du-Pape rouge « fines roches » du domaine Mousset-Barrot

2007 Gigondas « confidentiel » du domaine Montirius en bio-dynamie
Eric et christine Sorel

Carré de veau du limousin grillé,
petits pois et morilles blondes

2008 Corton -Charlemagne grand cru du domaine Jessiaume

Conté du jura 36 mois Charles Arnaud

Galant des Abbesses selon la recette de 1579 du domaine Bourdy

Biscuit à l'orange confite, mousseline de safran aux épices
Sorbet fleur d'oranger

Vendredi 6 Mai 2011

Restaurant Mirazur