



VENDREDI 21 OCTOBRE 2011



A l'occasion de notre première édition de la Soirée « *VINALIA* »,
le Chef Alain LLORCA & Thierry Lacroix collectionneur de grands vins,
ont le plaisir de vous présenter leur menu dégustation
en collaboration avec les Domaines d'exceptions
tels que JESSIAUME, MONTIRIUS, BERTAGNA, KUENTZ... !!

LE DÎNER DÉBUTERA À 20H

- *Champagne « Le conte de Mame » Grand Cru du Domaine Charles Mignon 100% Blancs de Blancs*
Apéritifs salés du chef



- *Saint Véran Le Haut des « Cras » Tirage Confidentiel du Domaine des deux roches 2008*
 - *Vougeot 1^{er} cru Les « cras » du Domaine Bertagna 2009*

Langoustine saupoudrée de curry,
Aubergine à la flamme aux arômes de coquelicot



- *Chambolle Musigny 1^{er} Cru « Aux échanges » du Domaine Jessiaume 2008*
- *Corton Charlemagne Grand Cru des Domaines Bertagna 2009 (500 seulement bouteilles /an)*

Loup de Méditerranée / Artichauts cuits et crus
Crostinis de gamberoni aux olives



- *Gigondas cuvée « confidentiel » Domaine Montirius en Biodynamie 2005 (Magnum)*
- *Clos Saint-Denis Grand Cru Domaine Bertagna en cuvée d'exception 2007*

Dos de chevreuil snacké / poire fondante / jus d'une Sangria



- *Mas Amiel 100% Grenache 1969 AOC Maury*
- *Selection de Grains Nobles Pinot Gris Domaine Kuentz Grand Cru Eschberg*

Fruits exotiques / Mangue



Café

125€ttc par personne - Boissons incluses

(1/2 bouteille d'eau minérale, 2 verres de vins accompagnant chaque plat)

Forfait SPECIAL HEBERGEMENT 450 € pour 2 personnes incluant :

- Deux diners VINALIA
- Une nuitée pour deux personnes* (nous contacter pour les modalités de réservation)
- Deux petits déjeuners

Possibilité d'acheter les vins des grands domaines, sur place !

Sur réservations uniquement, places limitées à 60 couverts : tél. 04 93 32 02 93
350 Route de Saint Paul - 06480 LA COLLE SUR LOUP