

## Vendredi 15 mars - Soirée Œnologique

### « PAROLES DE VIGNERONS »

*Apéritif Champagne Zéro Brut Nature - Maison Tarlant  
et ses amuses bouches*

-

#### **Le Saumon de Cherbourg**

Huître / Lait / Champignons de Paris

*2017 Riesling « Clos Sand » – Domaine Barmès-Buecher*

-

#### **La Saint-Jacques**

Pesto de Douglas / Tartine / Algues

*Champagne BAM (Pinot blanc - Arbanne – Petit meslier) Maison Tarlant*

-

#### **Le Skrei**

Poireaux St Victor / Pulpe de pommes de terre fumé au hêtre / Truffes

*2016 Riesling « Hengst » Grand Cru - Domaine Barmès-Buecher*

-

#### **La Côte de Porc**

Boudin noir / Lentillons du Perche / Marmelade d'oignons / Pickles

*2014 Saint Emilion Grand Cru « La Fleur Garderose » - Vignobles Pueyo*

*2014 Saint Emilion Grand Cru « Hellébore » - Vignobles Pueyo*

-

#### **Le Camembert de Mr Mercier**

*2004 Champagne « L'Aérienne » - Maison Tarlant*

-

#### **Le crémeux au Thé**

Goûts forestiers / Glace aux truffes

*2007 Riesling Leimental « Cuvée Sophie » Vendanges tardives – Domaine Barmès-Buecher*