

Rosé Gourmet Menu Provençal

14.6.2019 im Club Culinaire

Aperitif et amuse bouche:

Pissaladière et Maison Saint „AIX“

Carpaccio de thon et sa garniture niçoise

Thunfisch-Carpaccio nach Nizza-Art

CHÂTEAU D'ESCLANS „WHISPERING ANGEL“

Filet de maigre sur spaghetti de courgettes à la sariette,
sabayon au rosé et pamplemousse

**Adlerfischfilet auf Zucchini-Spaghetti mit Bergbohnenkraut,
Rosé-Zabaione mit Grapefruit**

CHÂTEAU LÉOUBE „LOVE“

Carré d'agneau, tomates confites en tartelette, huile à la citronnelle

Lammkarree an Tartelette mit confierten Tomaten, Öl von der Zitronenmelisse

CHÂTEAU ROUBINE „LION ET DRAGON“

Sorbet basilic, arlette, fraises marinées aux olives

Basilikumsorbet, Arlette-Gebäck und Erdbeeren mariniert mit Oliven

CHÂTEAU MIRAVAL

Menü inkl. Weinbegleitung, Wasser und Café à 115,00 p.P.