

# WINE DINNER

Dîner du vendredi 12 avril 2024, en accord mets & vins avec le Domaine des Amoureuses.



*Pour ouvrir le bal, le champignon roi en cette saison*

Navet fanes / Morillons / Sarawak noir



*On pourrait presque les entendre chanter*

Grenouilles / Olives noires de Nyons / Feuilles du jardin / Dak Lak rouge



*Une recette zéro déchet*

Asperges vertes / Kumbo Breton / Tanaïsie / Baies des Cîmes



*Jeu de textures & parfums*

Sandre / Lentilles / Cardamome Noire / Baies d'Assam



*De l'or rouge à l'or noir*

Retour de Criée du Grau du Roi / Caviar / Safran d'ici / Baies roses



*Un peu de fraîcheur*

Petit pois / Fraise / Kiwi / Oignon nouveau / Sil Timur



*Un élevage Ardéchois*

Selle d'agneau / Seiche / Riz rouge / Estragon mexicain / Voastiperifery noir



*Ma madeleine de Proust*

Artichaut violet / Cameline / Long frais de Kampot



*Une touche printanière*

Ris de veau / Cardons / Radis roses / Ail des ours / Vert salé



*Une fierté locale, le Fin Gras du Mézenc*

Aloyau de bœuf / Foin du Mézenc / Acacia / Likouala



*Découverte des richesses de notre région*

Notre chariot de fromages affinés



*Un fruit lactofermenté*

Pomme / Noix de Grenoble / Cannelle Casia / Cannelier



*Un grand cru à l'arôme de sous-bois*

Chocolat / Pholiote du Peuplier / Amande Antoinetta / Wayanad Noir



*Beaucoup de douceur*

Rhubarbe / Kalamansi / Hibiscus / Sichuan Rouge