

# Dîner de gala du dimanche 26 mai 2024

## Apéritif

Le TARA MEA (Macabeo) et ses fines dégustations

## Entrée

Le filet de dorade royale, son émulsion au vermouth  
sur un lit de chou aux lardons

## Entremets

La détente autour du citron vert qu'un alcool adoucit

## Plat principal

Le suprême de canette de Chaland au jus réduit à la  
fleur de sureau accompagné des légumes du moment

## Dessert

La framboise en bavarois  
aux arômes de vanille Bourbon  
accompagnée de son Arabica

## Boissons

Eaux - Jus

Vins : Domaine Lalande Vieilles vignes  
Sauvignon (blanc) 2022 - Cabernet Sauvignon (rouge) 2021

**Traiteur** : Luc STIENON et toute son équipe

Pour rappel : **notre compte bancaire**

**BE67 7320 0369 9387**