

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