

# SOIREE VIGNERONNE

**Jeudi 3 novembre 2011**

**Bacalhôa Vinhos, Portugal**  
**Roberto Voerzio, Piemont, Italie**  
feront vibrer vos papilles et votre palais avec leur **MENU**

**En guise d'apéritif**

(au caveau de l'Auberge)

**Canapés**

*Cova da Ursa Chardonnay, Bacalhôa Vinhos, Portugal, 2010*

**MENU**

**Escalope de foie gras de canard chaud sur une mousseline d'artichaut,  
tomates et olives vertes**

*Quinta da Bacalhôa (Sémillon/Alvarinho/Sauvignon blanc), Bacalhôa Vinhos, Portugal, 2007*

~

**Queue de langoustine rôtie à l'orge perlé, huile d'olive de Nyons**

*Langhe Nebbiolo, Roberto Voerzio, Piemont, Italie, 2009*

~

**Filet de bœuf "Black Angus" rôti entier, sauce au vin rouge,  
mousseline de pomme de terre et légumes de saison**

*Barolo Cerequio, Roberto Voerzio, Piemont, Italie, 2005*

*Quinta da Bacalhôa, (Cabernet Sauvignon) Bacalhôa Vinhos, Portugal, 2008*

~

**Crottin de Chavignol en tempura,  
noisettes, miel et figues**

*Barbera d'Alba Vigna Cerreto, Roberto Voerzio, Piemont, Italie, 2006*

~

**Biscuit Sacher au caramel et crème mandarine,  
croquant au cacao et sorbet poire, noix à la vanille de Madagascar**

*Moscatel de Setúbal, Bacalhôa Vinhos, Portugal, 1999*

**170.-**

apéritif - menu - vins - minérales et cafés  
compris

