

Le Pavillon

Réveillon de la saint Sylvestre 2017
Menu 80 €
Champagne, vins et café compris

Les amuse-bouches

La papillote de foie gras, salsifis, raisins et poire, suc de floc de Gascogne

La noix de st Jacques grillée, crème moussieuse de potiron, jus de cresson, écume de cardamome

L'oie grasse de Montsoué: la poitrine rôtie, une tourtière de cuisses confites effilochées aux champignons, mille-feuille croustillant de pommes de terre

L'assiette de fromages : Brie de Meaux aux truffes, Morbier, Comté, petite salade de fruits des mendiants

Autour des Agrumes : un tian d'orange, un sorbet de kalamansi, une marmelade de clémentine et une feuille de chocolat à la bergamote

Café

Apéritif : Champagne brut De Venoge « Cordon Bleu »

Vins : Blanc : Château d'Archambeau Graves AOC 2015

Vignobles famille Dubourdieu, vendanges à la main

Cépages : 60% Sauvignon Blanc ; 40% Sémillon

Commentaires : Belle robe jaune brillante avec des reflets verts. Nez complexe fait d'agrumes, de fleurs blanches et de noisettes, relevé par un boisé fin et discret. Opulent en bouche, l'attaque se révèle sur le gras puis s'allonge sur une matière fruitée et pure.

Rouge : Château CHANTELYS Médoc A.O.C. 2010, vendanges manuelles

Cépages : Cabernet sauvignon 50% merlot 40% petit verdot 10%

Commentaires : Petite propriété typique du Médoc, où, avec peu de moyens mais de la passion, on produit des vins dans la meilleure tradition. Vin fin, avec la constitution du marathonien : il semble fluide mais il court longtemps ! Vin typé cabernet malgré tout.

1 Avenue de l'Armagnac (Quartier Péré) - 40500 Saint Sever - Tél : 05 58 46 45 81