

Nous remercions chaleureusement Philippe et Ève GUIGAL
de nous offrir quelques-unes de leurs plus belles cuvées
pour cette soirée exceptionnelle, fêtant les 40 ans de La Bouitte
et les 70 ans du Domaine GUIGAL.

René & Maxime
Melleur

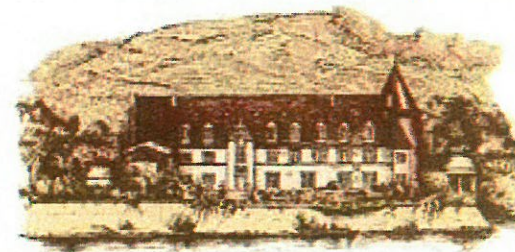


LA BOUITTE



Soirée Œnologique La Bouitte

Château d'Ampuis



E. GUIGAL

69420 AMPUIS - FRANCE

Avec la participation de Philippe et Ève GUIGAL

Dîner du Jeudi 15 Décembre 2016

Apéritif

Huître Gillardeau, voile d'eau de mer, perle de yuzu.

Gougère au foie gras.

Tartelette de Morue salée.

Condrieu « La Doriane » 2015



Mise en Bouche

Soupe de poissons du Léman.



*Ecrevisses pattes rouges,
pommes de terre mitraille confites, sauge.*

Ermitage blanc « Ex-Voto » 2012

Ermitage blanc « Ex-Voto » 2007



*Foie gras de canard en escalope,
galette de maïs frais, miel de Saint Marcel,
réduit de vieux vinaigre.*

Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » 2012 en magnum

Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » 1997

Dos de chevreuil poêlé,

« poire de terre », jus réduit, compotée de Cynorhodon.

Côte-Rôtie « La Mouline » 1999

Côte-Rôtie « La Turquie » 1999

Côte-Rôtie « La Landonne » 1999



Tomme de Savoie, 12 mois d'affinage.

Ermitage Rouge « Ex-Voto » 2010

Ermitage Rouge « Ex-Voto » 2001



Pré-dessert

Eau de pruneau façon bière, tuile craquante.



Mandarine confite et cru, sauce « suzette » chocolatée.

Condrieu moelleux « Luminescence » 2015



Biscuirons® : *Gisèle, Mousseline de fleur d'oranger.*

Crèmeux Passion.

Ganache Miel.

Sucette Chocolat noir « Illanka ».

Rissole au safran des Hurtières.