

Nous tenons à remercier chaleureusement Jean Louis Chave de nous offrir quelques-unes de ses plus belles cuvées ; ainsi que la présence de Michel Bettane pour cette soirée exceptionnelle.



La Bouitte Hôtel – Restaurant – Spa
73440 Saint Martin de Belleville
Tél. : +33 4 79 08 96 77
E-Mail : info@la-bouitte.com

Soirée Œnologique La Bouitte



En la présence de Jean Louis Chave et de Michel Bettane

Dîner du Mardi 13 Janvier 2015

Aperitif

Mutre Gillardeau en voile d'eau de mer, perle de jusu ;
Tube de jambon cru, sérac ; Gratin Savoyard aux cépes

Hermitage blanc 2012

Mise en bouche

Raclette aéroïenne au lait cru



Porranier façon pot au feu et foie gras

Saint Joseph 2012



Truite Fario cuisson mamière, poireaux, crème fraîche

Hermitage blanc 2000



Dos de Sanglier, purée de céleri rave, rémoulade

Hermitage rouge 1990

Fromage

Vacherin des Bauges à la Truffe

Hermitage blanc 1985



Pré-dessert

Thé Earl Grey "façon bière", sucette glacée au miel



Dessert

Coinq confit, millefeuille, mousseline mascarpone

Hermitage Vin de Paille 1996

Mignardises

Biscuits : Noistella, chantilly myrtille Tanaïsie,
"Gisèle" Fleur d'orange.

Rissoles aux noix de Grenoble d'Alain Rivière
Vaches en chocolat illanka