

L.C.D.

Le Club des Dégustateurs

Dinner “accords mets-vins” annuel au Mandalay

Vendredi 4 mai 2007

75E par pers. tout compris

Amuse bouche

Marc Angéli, La Lune 2005 (20E)

Sushi, tartare de saumon et thon

Marcel Deiss, Riesling Beblenheim 2004 (17E)

Bret Brothers, Pouilly Fuissé Climat la Roche 2004 (19E)

Nage de bar, citronnelle thai et lait de coco

Clos St Magdeleine, Cassis blanc 2004 (16,5E)

Petites joues de veau braisées, morilles et asperges, et son risotto

JM Boillot, Volnay 2003 (36E)

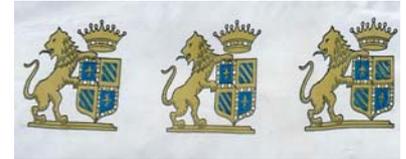
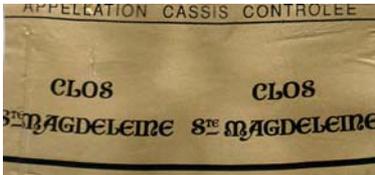
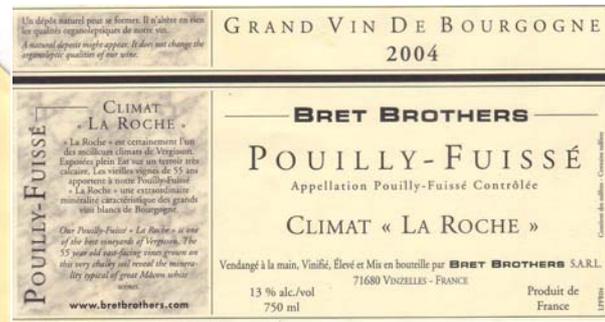
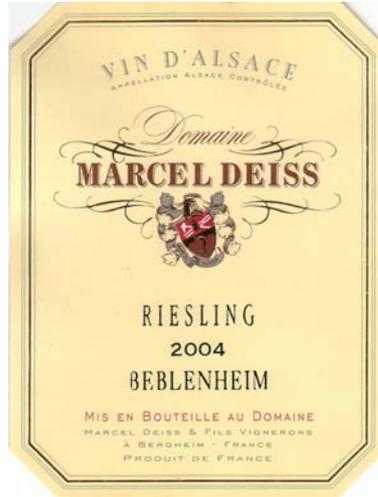
Dom. Lorenzon, Mercurey 2005 (23E)

Gravallon Lathuiliere, Morgon Côte de Py, 2005 (14E)

Mille feuille de fruits rouges et crème légère citronnée

Marc Houtin, la grange aux belles, belle adorée 2005 (15E)

Cafés, tisanes, mignardises



La grange aux belles

La Belle Adorée

L'exceptionnel millésime 2005 a permis de récolter des vins issus de poutiture noble d'une grande qualité. Ce vin est le fruit d'une sélection des meilleurs triés alliant concentration, équilibre et saveur.

A accorder avec de bons amis, pour un moment de contemplation, pour la dérouté des sens, l'extase de doux moments partagés...

Coteaux de l'Aubance 2005
Appellation Coteaux de l'Aubance contrôlée

Marc HOUTIN, Vigneron • Quartier artisanal de l'Eglantier • 49610 Mûrs-Erigné • 02 41 80 05 72

11,5 % vol. **50 CL**

Lot OX2005-02 contient des sulfites



MORGON 2005
Appellation Morgon Contrôlée

Mise en bouteille au domaine par
EARL Gravallon Lathuilière
F 69910 Villié-Morgon - Tél. 04 74 04 23 23

Récoltée à la main, cette cuvée est issue du plus célèbre climat de Morgon : La Côte du Py.

L'Esprit Côte du Py n'ayant subi aucune filtration, un léger dépôt naturel peut apparaître. Son passage pendant 1 an en fût de chêne, vous permettra de découvrir tout l'esprit d'une grande bouteille. Servez-le sur du gibier ou du fromage à 15 - 18 °C.

13% vol. - 750 ml

Cuvée de France