

Nous remercions chaleureusement le Domaine Weinbach  
de nous offrir quelques-unes de ses plus belles cuvées  
pour cette soirée exceptionnelle.

## Soirée œnologique

La Bouitte

*Domaine Weinbach*

René & Maxime  
**Meilleur**  
\*\*\*

  
LA BOUITTE

Avec la participation de  
Catherine Faller et Christian Reeber

Dîner du Mardi 7 Février 2017



## Apéritifs

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

*Tartelette saucisse de couenne, béarnaise aérienne.*

*Couteau aux aromates.*

*Muscat Réserve 2015*



## Mise en Bouche

*Soufflé au boudin noir, pomme acidulée, oignon crispy.*

*Pinot Gris "Cuvée Sainte Catherine" 2015*



*Filet de féra du Léman,  
pané d'une fine feuille de pain croustillante,  
sucrine fondante, beurre blanc mousseux.*

*Riesling Grand Cru Schlossberg "Cuvée Sainte Catherine" 2008 (jéroboam)*



*Truffe tuber mélanosporum en lamelles,  
soupe de pommes de terre Institut de Beauvais.*

*Riesling Grand Cru Schlossberg "Cuvée Sainte Catherine" L'Inédit 2015*

*Riesling Grand Cru Schlossberg "Cuvée Sainte Catherine" 2005 (jéroboam)*

*Filet de lapereau poêlé,  
épaule confite, spätzles liés au jus.*

*Pinot gris Altenbourg 2008 (magnum)*



*Bleu de Bonneval, râpé de noix de Grenoble.*

*Gewurztraminer Grand Cru Schlossberg Sélection de Grains Nobles 2006*



## Pré-dessert

*Eau d'Ananas et laurier « façon bière »,  
tuile craquante.*



*Coing rôti, cristallines, sorbet, crème légère de yaourt.*

*Gewurztraminer Grand Cru Furstentum 2012 (magnum)*



*Biscuiron<sup>®</sup> : Gisèle, Mousseline de fleur d'oranger.*

*Ganache montée au foin, suprême de citron,*

*Crème chocolat menthe, gelée menthe citron vert.*

*Sucette Chocolat noir « Illanka ».*

*Rissole au safran des Hurtières.*

*La Cruche.*