



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Soirée Dégustation Espieglerie – Château Perayne (Bordeaux)

Le 2 et 3 mars 2018, en soirée, uniquement

Le menu

Les mises en bouches

Focaccia et saumon fumé, Saint-Jacques marinées, déclinaison de radis, fromage blanc aux fines herbes, avocat, caviar de tomates et feuille d'huitre

Volaille fermière préparée à la façon d'un vol au vent, ris de veau croustillant, duxelle de champignons et soupe de cèpes

Pigeonneau, escalope de foie gras poêlée, fèves, lardons, laitue, polenta, oignons rouges et jus de rôti

Une assiette de fromages affinés, de la région Bordelaise, croustillant de mesclun aux noix

Les mignardises espiègles

Les vins dégustés du Château Perayne

Méthode Traditionnelle Brut, Cuvée Perayne

Bordeaux blanc sec, 100% Sauvignon

Appolon, Vinifié et élevé en fût de Chêne

Saint-Macaire Moelleux

Bordeaux Supérieur 2009

Artemis 2014 (vieilles vignes de Cabernet Franc)

Bordeaux supérieur Barrique 2008

L'Espieglerie

Le prix, tout inclus, est de 92 €

Réservation au 081/240024 ou bien par email à gb@tanneurs.com