

« *Autour des vins du Château de Vignelaure
et de la truffe melanos sporum* »

Quelques bouchées gourmandes pour faire connaissance...

*AOP Côtes de Provence Rosé et IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2020
servis en Magnum*



Tarte fine et croustillante aux champignons rosés et fromage frais
Une généreuse râpée de truffe

IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2019 servi en Magnum



Filet d'omble chevalier contisé de truffe et étuvé au vin jaune
Brisures de châtaignes séchées d'Ardèche cuisinées comme un pilaf
Le jus des arrêtes émulsionné au beurre de truffe

IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2016 servi en Magnum



Dans l'esprit d'un Rossini de joue de bœuf longuement mitonnée pour être fondante
Légumes racines de cette fin d'automne cuits en cocotte au jus de truffe

Sauce Périgueux

AOP Côtes de Provence Rouge, Château Vignelaure 2010 et 2015 servis en Magnum



Gourmandise autour du raisin

Vin de France, Château Vignelaure « Or de Vignelaure » 2020



Mignardises

Marc de Vignelaure 10 ans d'âge, Café, Eaux 808

Le prix de ce menu est de 110 euros par convive tout compris

Pour réserver :

La Petite Maison de Cucuron : 04 90 68 21 99

Château de Vignelaure : 04 94 37 21 10