

Q *Quand le Gevrey Chambertin rencontre le Savagnin*
Pierre BOILLOT & Vincent AVIET *Q*

Christophe MENOZZI *Maitre Sommelier* & Romuald FASSENET *chef de cuisine*,
Nous ont imaginé une soirée mets et vins en 4 temps avec fromage et Dessert.

Oursin & Saint-Jacques en Cappuccino de Homard
Mousseline de Brochet & Beurre blanc aux Œufs de Brochet fumé
Tourte de Perdreau & Colvert, Jus de Carcasse en poivrade
Pavé de Biche Rossini
Brillât Savarin & Comté affiné
Myrtille & Châtaigne

Catherine FASSENET et toute l'équipe du Mont Joly,
Vous convient donc à ce voyage entre ces deux terroirs
Vendredi 15 novembre 2024 à partir de 19h30
Au Château du Mont Joly à SAMPANS
185 € TTC Boissons comprises

Réservation au : 03.84.82.43.43. Ou reservation@chateaumontjoly.com