



en partenariat avec



Présentent

les Vins d'Alain Dejean

DOMAINE ROUSSET PEYRAGUEY

Sauternes et autres Vins Liqueux

DEGUSTATION de VINS LIQUEUX

en Biodynamie

SAMEDI 6 DECEMBRE 2025

Au Nom du Vin, 2 Rue du Général Baron Fabre à Vannes/Séné

02 97 68 07 32

de 16h00 à 18h30

Suivi d'un Dîner spécial Accord Mets & Vins Liqueux

au Restaurant Fleur d'Aubépine

6 Place du Palais à La Vraie-Croix, à partir de 19h30.

Réservations obligatoires par téléphone au 02 97 63 75 11

www.fleurdaubepine-restaurant.fr

Menu Dégustation

Mets & Vins compris

en présence du Vigneron Alain Dejean

75 € ttc

Bouchées apéritives

- ✓ *Gougères au Bleu de Laqueuille*
- ✓ *Croustillants de Pieds et Queue de cochon*
- ✓ *Gambas croustillantes aux épices et coriandre fraîche*

Crème de Tête 2008

Entrée

- ✓ *Lobe de Foie gras mariné à la Vanille de Madagascar et au Sauternes,
Chutney de fruits*

Cuvée Thumos 2007

Plat

- ✓ *Noix de St Jacques snackées, Purée de Butternut aux zestes d'Oranges,
Jus de volaille, Champignons et croustillant de Sarrasin*

Cuvée Aisthesis 2005

Fromage

- ✓ *3 fromages en accord, Confit de figues*

Cuvée Adipiscor 2008

Dessert

- ✓ *Textures et Saveurs autour du Chocolat Grand Cru Valrhona*

Crème de Tête 2005