



Dîner immersif dans nos celliers.

Accords mets & vins, thème automnal



Vendredi 17 octobre, à 19h30



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

Plus d'informations et réservations : laura@barfontarc.com ou au 03.25.27.07.09



Bouchées apéritives chaudes et froides

HÉRITAGE BRUT

82% PINOT NOIR - 18% CHARDONNAY

ENTRÉE

Œuf meurette, lard paysan et petits oignons glacés,
jus meurette au vin rouge longuement réduit,
champignons sautés, croûtons à l'ail, touche de persil plat

LA VIGNE AU ROY NATURE 2014

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY

PLAT

Paleron de bœuf Black Angus, légumes d'hiver tournés,
chou kale en deux façons, mille-feuille de pommes de
terre et jus réduit à la bière brune Branche.

LA VIGNE AU ROY 2014

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY

DESSERT

Poire pochée au thé et aux épices, brioche croustillante
à la fleur d'oranger, jus réduit au thé et nuage de chantilly

SAINTE-GERMAINE 2013

60% PINOT NOIR - 40% CHARDONNAY

Café



CHAMPAGNE
de BARFONTARC

