



HOSTELLERIE  
DU CHÂTEAU

*des Fines Roches*

RESTAURANT - SPA - SÉMINAIRES

# Accords Mets & Vins

JEUDI 25 NOVEMBRE 2021  
avec le Château de la Gardine

**Menu unique à 85€, vins compris**

à partir de 19h15

Le service du diner commence à 19h30

## **SOUFFLÉ AU CHÈVRE FRAIS DU VENTOUX**

Château Saint Roch  
Côtes-du-Rhône Blanc, 2020

## **RAVIOLES DE LANGOUSTINE, BISQUE ÉMULSIONNÉE ET FUMÉE AU SARMENT DE VIGNE, CRÉMEUX DE PANAIS**

Château de la Gardine Cuvée Tradition  
Châteauneuf-du-Pape Blanc, 2019

## **PAVÉ DE BAR DE LIGNE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE, POIREAUX FRITS ET TUILE DE RIZ, FUMET DE POISSON TRUFFÉ**

Château de la Gardine Cuvée Marie Léoncie  
Châteauneuf-du-Pape Blanc, 2018

## **PICODON AFFINÉ PAR NOS SOINS À L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN DE LA CHARTREUSE ET HERBES DE PROVENCE, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ**

Vin Surprise

## **NOTRE VISION DE LA FÔRET NOIRE**

Château de la Gardine Cuvée Tradition  
Châteauneuf-du-Pape Rouge 2015

**CHÂTEAU DE LA GARDINE**



Famille Brunel

Réservation

Obligatoire

04 90 83 70 23

[accueil@chateaufinesroches.com](mailto:accueil@chateaufinesroches.com)