



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