



*des Fines Roches*

RESTAURANT - SPA - SÉMINAIRES

# *Accords Mets & Vins*

## JEUDI 24 FÉVRIER 2022

avec le Château de Nalys

**Menu unique à 85€, vins compris**

à partir de 19h15

Le service du diner commence à 19h30

**HUÎTRE POCHÉE AU VIN BLANC,  
TARTARE DE COUTEAU AUX AGRUMES,  
SABLÉ PARMESAN ET BROUILLADE DE TRUFFE**

Saintes Pierres de Nalys  
Châteauneuf du Pape Blanc, 2020

**CEVICHE DE GAMBAS BLACK TIGER,  
MANDARINE ET COINTREAU**

Saintes Pierres de Nalys  
Châteauneuf du Pape Blanc, 2020

**CARPACCIO DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE NOIRE  
MALANOSPORUM DE LA FAMILLE GALLIS,  
VINAIGRETTE ACIDULÉE ET ZESTE CONFIT**

Grand Vin Château de Nalys  
Châteauneuf du Pape Blanc, 2020

**SELLE D'AGNEAU À PARTAGER, FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET  
EPINARDS, FUMÉE AU ROMARIN,  
CHOU FARCI ET POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER AU BEURRE TRUFFÉ**

Grand Vin Château de Nalys  
Châteauneuf du Pape Rouge, 2019

**BLEU DE TERMIGNON**

Deux vins surprises pour un accord fabuleux

**CHOCOLAT NOIR MANJARI GRAND CRU VALRHÔNA,  
NOISETTE ET FRAMBOISE,  
RELEVÉ AU POIVRE VOATSIPERIFERY DE MADAGASCAR**

Saintes Pierres de Nalys  
Châteauneuf du Pape Rouge, 2018

CHÂTEAU DE NALYS



Châteauneuf-du-Pape

E. GUIGAL

Réservation

Obligatoire

04 90 83 70 23

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