# MENU
# ACCORDS METS VINS
## JEUDI 30 NOVEMBRE 2023

**90€** *par personne (vins compris)*

Hostellerie du Château des Fines Roches

**APÉRITIFS**

Huître pochée aux herbes et salicorne, tuile de parmesan
Et son carpaccio de Saint-Jacques au citron yuzu.
*AOP Châteauneuf du Pape, Clos du Calvaire,*
*Cuvée La Crau de Mère, blanc 2021*

**PREMIÈRE ENTRÉE**

Ballotine de volaille aux champignons glacée de sauce poulette.
*AOP Châteauneuf du Pape, Clos du Calvaire,*
*Cuvée Père Pape, blanc 2022*

**DEUXIÈME ENTRÉE**

Oeuf Parfait façon meurette à la Castel Papale.
*AOC Côtes du Rhône, Rouge 2021*

**VIANDE**

Médaillon de Chevreuil, gnocchis de potimarrons,
Poêlée de panais, châtaignes et champignons,
Réduction de vin rouge et groseille.
*AOP Châteauneuf du Pape, Clos du Calvaire,*
*Cuvée Père Pape, Rouge 2020*

**FROMAGE**

Déclinaison de fromages de brebis des Pyrénées à la Corse.
*AOP Châteauneuf du Pape, Clos du Calvaire,*
*Cuvée Tradition, Rouge 2021*

**DESSERT**

Soufflé au chocolat grand cru Valrhona, glace Gianduja et son coulis de cerises Amarena.
*AOP Châteauneuf du Pape, Clos du Calvaire,*
*Cuvée La Crau de ma Mère, Rouge 2018*

Clos du Calvaire
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

*Réservation :*
*04 90 83 70 23*