



## **MENUS PYROCONCERTS**

**24 et 26 AOUT 2011**

### **Suggestions Vins**

#### **Champagne**

*Veuve Cliquot Rosé* 70 €

#### **Vin Blanc:**

*Gewurztraminer VT 2001 HUGEL - le verre -* 12 €  
*Roussette de Monterninod* 35 €  
*Macon Lugny Les Genièvres 2007* 35 €  
*Pouilly Fuissé Duboeuf 2008* 47 €

#### **Vin Rouge:**

*Château La Fleur des Rouzes 2001 - le verre -* 12 €  
*Mondeuse Cuvée « Guillaume Charles » 2008* 42 €  
*Château Ségur de Cabannac 2005 St Estèphe* 45 €  
*Cornas Chante Perdrix Delas 2006* 55 €  
*Chambolle Musigny 2007 Dne Arnoux Lachaux* 57 €



## Menu

Riviera de Saint Jacques, Homard et Coques  
Courgette Gratinée en Crôte d'Herbes  
Ou  
Foie Gras de Canard Poêlée  
Marmelade de Raisins, Oignons des Cévennes Caramélisés  
Ou



Agneau Servi Rosé pour le Rôti, l'Épaule Confite en Bonbons  
Artichaut Fondant, Nuage à l'Espelette  
Ou  
Filet de Barbue, Beurre Battu Vanille-Cardomone  
Crème de Potimarrons, Ravioles aux Champignons  
Ou  
Suprême d'Ombre Chevalier, Crème de Truffes Légère  
Grosses Frites, Coque de Beurre Noisette



Bouchon de Chèvre Frais, Fruits Rouge au Marc



Tarte Fine Sablé Noisette et Pêche de Vigne  
Sorbet au Vin Chaud  
OU  
Soupe Glacé de Fraises et Framboises  
Granité Champagne et Brèdes Mafane

Prix net par personne : 70 €