

Repas Prestige avec Michel Roth au Ritz Déjeuner du samedi 17 octobre 2009

Nous avons sollicité, Michel Roth, l'homme qui incarne la profession comme le relève la revue «Le Chef» pour nous concocter un menu autour d'un plat mythique de la gastronomie française : le **Suprême de poule faisane au foie gras, tarte fine aux cèpes**.

Voici ce menu exceptionnel...

Champagne Grand cru Blanc de Blancs Millésimé 2004 - Franck Bonville

Crabe Royal et rivière de mangue au jus de fruit de la passion

Riesling Grand cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine 2007

Noix de Coquilles Saint-Jacques en fine croûte de Café Verlet

AOC Figari - Clos Canarelli blanc 2008

Suprême de poule faisane au foie gras, tarte fine aux cèpes

Côtes de Provence - Cuvée Columelle 2007 - Domaine Richeaume

Saint-Joseph 2005 - Cuvée Eric Verdier

Chocolat croustillant à la Gazette

Maury rouge - Vintage Cuvée Charles Dupuy 2005

Animation : Marc Miannay

Prix : 250 € pour les adhérents, 300 € pour les invités.

40 places.

Chèque à l'ordre de Culture et Goût. Attention devant l'affluence, il convient de confirmer toutes les réservations par chèque. Une priorité est accordée aux membres du Comité de Dégustation avec un bon à valoir des tests Que Choisir. A retourner au siège.

Accompagné d'un chèque établi à l'ordre de Culture et Goût

Horaire : 12 h 15 à 15 h 30 (environ).

Lieu : Le Ritz - Salon Privé (à préciser)

