

Repas Prestige Au Bristol

Déjeuner du samedi 21 mars 2009

Nous vous invitons à découvrir ou redécouvrir la cuisine d'Eric Frechon au Bristol, actuellement deux étoiles Michelin en attendant la parution de la nouvelle version du prestigieux guide, début mars.

Champagne Grand cru « Blanc de Blancs » Millésimé 2004 de Franck Bonville

Noix de Coquilles Saint-Jacques à la plancha, gnocchis à la truffe noire, jus de persil plat

Riesling Grand cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine 2007- - Domaine Weinbach

Rouget de roche et aubergine rôtie dans une fleur de courgette, jus de poivron jaune à l'huile d'argan

Blanc surprise

Poularde de Bresse cuite en vessie aux écrevisses, royale d'abats et truffe noire

Coteaux-d'Aix-en-Provence - «Cuvée Eric Verdier» Château Virant 2004

Saint-Joseph « Cuvée Eric Verdier » 2007

Crèmeux noir, sablé craquant, noisette torréfiée croustillante, glace à l'infusion de café, émulsion de caramel.

Porto Tawny 20 ans Fonseca

Friandises et chocolats

Café

Animation : Marc Miannay

Prix : 240 € pour les adhérents, 300 € pour les invités.

20 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 Bristol - Salon Privé (à préciser)

