



DÎNER ŒNOLOGIQUE DOMAINES BLARD & FILS ET FABIEN TROSSET

JEUDI 4 AOÛT 2016

LE 1920, 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN, A LE PLAISIR D'ACCUEILLIR
LES DOMAINES BLARD & FILS ET FABIEN TROSSET, POUR UN DÎNER UNIQUE
AUTOUR DES VINS, ÉLABORÉ PAR LE CHEF JULIEN GATILLON.

Trosset Fabien



LE 1920



BLARD & FILS

MENU DÎNER ŒNOLOGIQUE

JEUDI 4 AOÛT 2016

Crémant de Savoie « Brut Alpin », Domaine Blard & Fils



Amuse-bouche

Tomate Green Zébra à la buratina crémeuse - Condiments, pesto basilic et fougasses au serpolet



Omble mariné au sel et au sucre, livèche, céleri et pomme Granny-Smith

Vin de Savoie « Anno Domini » 2014, Domaine Blard & Fils



Gamberoni du Golfe de Gênes façon « Fernand Point »

Roussette de Savoie 2014, Domaine Blard & Fils



Homard breton cuit au beurre demi-sel, moules de Bouchot au safran

Chignin Bergeron « Sur la Crouza » 2014, Domaine Fabien Trosset



Pigeon du Poitou rôti au sautoir, les cuisses cuisinées sur toast au foie gras et sauce poivrade

Mondeuse Arbin 2014 « Avalanche », Domaine Fabien Trosset



Fromage de nos montagnes, chutney et toast melba

Roussette de Savoie 2013, Domaine Blard & Fils



Myrtilles du Pays, grué de cacao et jus Mondeuse

Mondeuse Arbin 2015 « Molatret », Domaine Fabien Trosset

MENU DÉGUSTATION AVEC UN ACCORD METS & VINS À 180 € PAR PERS.

EAUX MINÉRALES ET CAFÉ INCLUS

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT - NOMBRE DE COUVERTS LIMITÉ - OUVERTURE DES RÉSERVATIONS À PARTIR DE 19H30

LE 1920, +33 (0)4 50 21 25 03 - WWW.MONT-DARBOIS.FR