

Grande Soirée « Mets et Vins » **Restaurant CLAIREFONTAINE**- Luxembourg
SAMEDI 1^{er} juillet 2017 à 19h30

En présence de Sandrine LECCIA, domaine D'E CROCE à Poggio D'Oletta (Corse)

En attendant les Uns et les Autres,apéritif en terrasse
Champagne Louis Massing ,Avize grand cru blanc de blancs, amuses-bouches

Cuvée Y.L. C81 – Muscat sec 2015

Carpaccio de Bar de ligne, sorbet d'asperges vertes, duo de Caviar

Patrimonio blanc 2015

Déclinaison autour du « King-Crabe », un rôti au beurre de Curry, l'autre comme un avocat-crevette,
gel de Tarami et friture de tomates des jardins du Rabelais.

Biancu-Gentile 2014, Ile Beauté

Le fameux « Risotto à ma façon », un œuf parfait, poellée de Girolles naines, jus de champignons à
l'ail doux.

Patrimonio rouge 2013

Filets de Rouget lardés, une Bouillabaisse au vin rouge de l'île, variation autour
Du fenouil bio

La nouveauté du domaine, « Cuvée O BA ! 2015

Selle d'agneau « Label rouge » d'Auvergne, cuite à basse température, Parmentier revisité,
Un jus très corsé.

Muscat du Cap Corse 2015

Citrons jaune de Menton sur un fin sablé, Meringue éphémère aux zestes et chips de citron.

Café – mignardises

----- Bulletin de réservation - à renvoyer avant le 10 juin 2017 -----

e-mail : sommelleriedefrance@pt.lu

Madame/Monsieur : téléphone :

Adresse :

e-mail :

nombre de personnes : X 158.euros soit :

Seul le règlement bancaire validera votre réservation, avant le 10 juin 2017, au compte
BGL BNPPARIBAS : LU20 0030 7910 4645 0000.

