



MUSIQUE

PERRINE MANSUY TRIO

Perrine MANSUY, *piano*

Pierre FENICHEL, *contrebasse*

Cédric BEC, *batterie*

DÉCOUVERTE DES TERROIRS

Georges TRUC

VENTE AUX ENCHÈRES

Jérôme DUVILLARD

REMERCIEMENTS

Rémi JEAN, *Château la Nerthe*

Famille COULON, *Domaine de Beurenard*

Florent LANÇON, *Domaine de la Solitude*

Eric SAPET, *la petite Maison de Cucuron*

Guilhem SEVIN, *restaurant SEVIN, Avignon*

Xavier MATHIEU, *le Phébus, Jocas*

Claudine VIGIER BARTHÉLEMY, Roland BARTHÉLEMY, *maître fromagers*

Boulangerie VIOLETTE, Avignon

Chocolaterie CASTELAIN

Calissons du Roy René

Pressoirs de Provence

Distillerie BLACHÈRE

Alain VOGÉ

Eaux 808

LES DINERS DES TERROIRS



AU CHÂTEAU LA NERTHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

16 JUILLET 2022

MENU À 6 MAINS



Parrainé par Birte JANTZEN



www.terroirsdivins.com

APÉRITIF

Pétillant de Saint-Péray, les bulles d'Alain

3 AMUSES-BOUCHES

Loup en royale et en brandade douce pour farcir de petites pâtes,
saucées d'une soupe de poissons de roche
pêchés par Guy, marin pêcheur à Marseille

Rouille douce

* * *

Bouchée de ceviche de rouget à l'ail noir légèrement acidulé,
fruit rouge et cébettes

* * *

Langoustine en remoulade de carapace / Cueillette sauvage

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Beurenard "Boisrenard" 2019

ENTRÉE

Soupe au pistou sur son eau de tomates

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, "Château La Nerthe" 2020

POISSON

Truite au beurre rouge "Grenache/Syrah" / Strates végétales

"4 terroirs Châteauneuvois"

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine de la Solitude "Barberini" 2018

VIANDE

Poitrine de canette rôtie, la cuisse confite et crousti-fondante

Le cou farci au foie gras, sauce brillante

Figue rôtie et petite aubergine en appétit

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard "Boisrenard" 2015



ASSIETTE FROMAGÈRE

Le Petit Marcel Olives et Thym des collines du Ventoux
La Forma affinée au vin de Rasteau du domaine de Beurenard
Le Trou du Cru en robe de pain d'épices

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine de la Solitude 2021

DESSERTS

Petit baba cacaoté et punché dans un sirop relevé d'alcool de cerise
Marmelade de cerises de Cucuron
Chantilly chocolatée

* * *

Ganache acidulée au poivron rouge d'été / Crumble d'avoine caramélisée

* * *

Sable cacaoté / Nuage de fine de la Nerthe / Galets de groseilles
Sédum / Sarments chocolatés

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Nerthe 2017

CAFÉ