



LE CLOS ST BASILE

Restaurant & Vins



Soirée accord mets & vins le jeudi 15 juin avec

John Euvrard MOF sommelier

70€ boissons inclus

Canapés & amuse-bouche :

Champagne : Collet "Art déco"

Entrée :

ŒUF DE POULE en cuisson parfaite

Petits pois à la française revisités / pickles de carottes / écume lard fumé

Bourgogne : Agnès Paquet Auxey-Duresses blanc 2014

Plat :

AGNEAU DE SISTERON

En déclinaison / légumes de printemps farcis / jus au thym / chips de socca

Vallée du Rhône: Alain Graillot Crozes-Hermitage rouge 2014

Fromage :

CHEVRE FRAIS DE MME BONNEFONT (05)

Languedoc-Roussillon : Gauby IGP Côtes Catalanes blanc "calcinaires"2015

Dessert :

FRAISES DU PAYS & RHUBARBE

Pana cotta au thé fruits rouges / crumble / sorbet rhubarbe

Italie, Piémont: La Spinetta Moscato d'Asti "Bricco quaglia" 2014