

Repas Prestige au Ritz

Déjeuner du samedi 10 avril 2010

C'est à un évènement exceptionnel, la présentation publique de deux cuvées, auquel nous vous convions sur la cuisine du sympathique et redoutablement compétent : Michel Roth. Olivier Bonville viendra nous présenter sa nouvelle version des «Belles Voyes», sa cuvée prestige sur laquelle nous avons peu communiqué mais s'annonce comme une redoutable concurrente des plus grandes cuvées champenoises.

La cuvée «Tuam Adoramus» 2008, présentée comme en progrès par rapport au millésime précédent sera goûtée en avant-première et nous ne résisterons pas à la provocation de lui adjoindre la nouvelle version de Virant : le millésime 2007.

Champagne Grand cru « Blanc de Blancs » Les Belles Voyes de Franck Bonville

Foie gras aux épices, chutney à l'aigre doux

Riesling Grand cru Schlossberg Cuvée Sainte-Catherine 2008- - Domaine Weinbach

Cabillaud rôti, mitonnée de légumes verts aux coques et citrons confits

Bellet Blanc «Vino di Gio» 2007 - Clos Saint-Vincent

Canette de Challans laqué au miel de Galanga, la cuisse en cappucino

Coteaux-d'Aix-en-Provence - «Cuvée Eric Verdier» Château Virant 2007

Corbières «TuamAdoramus» 2008 «Cuvée Eric Verdier - Château Aumèdes

Chocolat praliné aux fruits de la passion

Porto Fonseca Vintage 2007 - Maison 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 Ritz - Salon Privé (à préciser);

