

Diner à 4 Mains le 18 juin 2019

Chef invité : *Julien Perrier*

(Chef Exécutif de Riviera Marriott Hôtel La Porte de Monaco
et ancien cuisinier du restaurant "Guy Savoy")

Chef du Chiberta: *Stéphane Laruelle (Paris)*

Vigneron invité : *Régine Sumeire*

Château La Tour l'Evêque & Château Barbeyrolles

« *Soleil Provençal* » 175€TTC

Château La Tour L'Evêque Blanc de Blancs 2018

Amuse-bouches :

- Cœur de saumon fumé "Maison Le Borvo", rémoulade de chayotes
pomme verte et wasabi, crème onctueuse au combava

(Chef Perrier)

-Parfait Burrata aux olives niçoises

déclinaison de tomates, sorbet tomate épicée (Chef Laruelle)

Fricassée de Cagouilles aux tomates confites
pignons et basilic, risotto de charlotte et cèleri branche
coulis d'herbes fraîches (Chef Perrier)

Château La Tour de L'Evêque "Pétale de Rose" 2018

Homard bleu en bouillon parfumé à la badiane
ravioles de pinces translucides, beignets de fleur de courgette
(Chef Laruelle)

Château Barbeyrolles Blanc 2017

Le Pigeon excellence Miéral rôti sur coffre
la cuisse confite aux fruits secs et citron confit en pastilla
Boulgour de légumes et carotte glacée au miel
jus aux épices douces (Chef Perrier)

Château La Tour l'Evêque rouge "Noir & Or" 2015

La figue et le melon, lait d'amande en émulsion (Chef Perrier)

Chocolat-fraise des Bois (Chef Laruelle)

Café, mignardises "Tropézienne à la fleur d'oranger"
Eau minérale