

DÉROULEMENT

Dans l’ancien couvent du 17ème siècle, voyagez au cœur des vins dans les plus grandes caves de Bourgogne. Un sommelier conseil vous guidera à travers ce labyrinthe de galeries où reposent des millions de bouteilles. Une dégustation au verre vous sera proposée. Ensuite, rendez-vous dans un de nos caveaux qui vous sera entièrement dédié pour un repas délicieux.



DÉGUSTATION - 8 VINS

2 blancs : Meursault, Chassagne-Montrachet

6 rouges : Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, Beaune 1er Cru, Pommard 1er Cru, Corton Grand Cru, Clos-Saint-Denis Grand Cru



MENU

Foie gras de canard mi-cuit marbré aux figues et au pain d’épices,

Bouquet de mesclun

Meursault (1 bouteille pour 4)

----

Filet de bœuf aux échalotes et au vin confit,

Pommes fondantes et Tian de légumes du soleil

Savigny les Beaune 1er Cru (1 bouteille pour 4)

----

Assiette de trois fromages affinés

Pommard 1er Cru (1 bouteille pour 5)

----

Poire pochée au vin rouge épicé et Sorbet cassis

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 6)

----

Café et eaux minérales