

Un menu autour de quelques millésimes du Cru Barréjats

*Menu d'un soir de janvier*

*Crevette impériale juste saisie, lait d'amande glacé au poivre à queue*

Cru Barréjats 1999

*Rouget de roche poêlé, émulsion de lentilles au bacon & Belon n°0 grillées*

Cru Barréjats 1996

*Poitrine de canard rôtie sur sa peau à l'orange amère  
& vinaigre de Banyuls, bouillon de carcasse à l'écorce d'amande douce*

Insoumis 1998

*Stilton, Fourme d'Ambert, Brebis d'Auvergne & Conté 24 mois d'affinage*

Cru Barréjats 1994

*Succès au chocolat Valhrona à l'orange confite, sirop de pistils de safran  
& suprêmes de Maltaises*

Cru Barréjats 1990

**Manuel VIRON – Maison BORIE**

3, place A. Perrin

69007 Lyon

Menu proposé et confectionné par Manuel VIRON  
Avec la complicité de Jean-François Abert  
Dominique Bordes – Guy Jandard – Jean Luc Léger et Gianni Pillon  
pour Les Amis de la Cugnette