

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 Valrhona 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