



Menu spécial 5 Plats

"Le Printemps du Guide Michelin" du 21 mars au 21 juin 2010

Autour des cuvées N°1 et N°2 élaborées par Pierre Négrevergne.

Menu à 67 € ttc.

Amuse bouche

Entrée accompagnée par la Cuvée N°1 - Blanc 2006

Cuvée élaborée par Pierre Négrevergne - VDP de l'Hérault - Domaine Béréna

"C'est un vin aux arômes fruités du Viognier tournés vers la brioche sur une bouche grasse, soyeuse et fraîche du Chardonnay"

Poisson ou crustacé accompagné par la Cuvée N°2 - Blanc 2008

Cuvée élaborée par Pierre Négrevergne - VDP de l'Hérault - Domaine Béréna

"Assemblage inédit pour cette cuvée alliant le Viognier de la Vallée du Rhône et ses arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques et un élégant Sauvignon riche en minéralité"

Viande accompagné par la Cuvée N°1 - Rouge 2005

Cuvée élaborée par Pierre Négrevergne - VDP de l'Hérault - Domaine Béréna

"Un vin alliant la belle rondeur du Merlot à la complexité aromatique du Cabernet Sauvignon. Un vin particulièrement équilibré aux arômes de fruits rouges délicats sur des notes fines de mûres et de cassis"

Fromage et dessert accompagné par la Cuvée N°2 - Rouge 2007

Cuvée élaborée par Pierre Négrevergne - VDP de l'Hérault - Domaine Béréna

"Belle créativité que cette association de 2 cépages caractérisés par le fruit de la Syrah et la rondeur du Merlot avec 2 autres, le Petit Verdot, la colonne vertébrale du vin et le Cabernet Sauvignon qui lui donne cette pointe d'amertume si intéressante..."

Eaux minérales

Café, Pralines et Mignardises