

"Entre Mer et Vins : Soirée Dégustation au Double L"

Double L : Saveurs et vins, le bonheur à portée de mains

Menu de Dégustation :

 Plat 1 : Tartare de Thon & Kiwi

Un tartare frais et léger, accompagné d'un Kiwi juteuse, offrant une explosion de saveurs marines et fruitées.

 Accord Vin : Bordeaux Blanc Sec Graves 2019 - Un vin frais et minéral, aux notes d'agrumes qui s'accorde parfaitement avec la fraîcheur du tartare.

 Plat 2 : Filet de Saint-Pierre & Crème de Safran

Un poisson délicat, accompagné d'une onctueuse crème de safran, pour un mariage subtil de la mer et des épices.

 Accord Vin : Bordeaux Blanc Sec Pessac-Léognan 2018- Un vin rond et aromatique, qui s'harmonise avec la richesse du safran tout en mettant en valeur la finesse du poisson.

 Dessert 1 : Tarte au Citron Meringuée

Une pâte sablée fine, une crème au citron acidulée et une meringue fondante pour une touche sucrée et rafraîchissante.

 Accord Vin : Bordeaux Moelleux Sauternes 2017 - Un vin doux, équilibré, avec des arômes de miel et d'agrumes, parfait pour sublimer le côté acidulé et sucré du dessert.

 Dessert 2 : Soufflé au Chocolat & Sorbet Framboise

Un soufflé aérien au chocolat intense, accompagné d'un sorbet framboise rafraîchissant pour une fin de repas gourmande et légère.

 Accord Vin : Bordeaux Rouge Cahors 2018 - Un vin aux tanins souples et aux arômes de fruits rouges, qui se marie parfaitement avec le chocolat tout en équilibrant la douceur du sorbet.

Date et Heure :

 7 juillet, à partir de 19h

 Accueil dès 18h30 pour un apéritif de bienvenue.

Tarif :

 Soirée Dégustation - 85€ par personne
(Prix incluant les 4 accords mets & vins)

