

SOIREE BEAUJOLAIS DE TERROIR

UN MENU EXCLUSIF POUR UNE DÉGUSTATION
AUTHENTIQUE **EN PRÉSENCE DE LA
VIGNERONNE ANITA NEVEU DU DOMAINE ANITA**

**MENU COMPLET
AVEC 5 VINS D'EXCEPTION - 43€**

Charcuteries artisanales

Rosette de Lyon & cannelloni de rillettes

Accord : Beaujolais primeur 2024 - 10cl

Pâté en croûte et marmelade de fruits secs

Accord : Fleurie Poncier 2023 - 10cl

Bœuf bourguignon aux betteraves confites

Accord : Chenas "Ptit Co" 2023 - 10cl

Cervelle de canut servie en gougère

Accord : Morgon Prestige 2023 - 10cl

Tartelette au chocolat et framboises, éclats de pralines roses

Accord : Moulin-à-Vent "La Rochelle" 2023 - 10cl

**Réservez dès maintenant pour une soirée
unique de découvertes gustatives !**

RESTAURANT LE GAIGNE

8 rue de Nancy - 54740 XIROCOURT

03 65 67 02 23 - contact@legaigne.fr

www.lafermedeschanottes.fr

LE VENDREDI 22
NOVEMBRE 2024
A PARTIR DE 19H30

