



SYMPHONIE
MÉDITERRANÉENNE

MENU DE LA 7^E ÉDITION – LE 22 FÉVRIER 2017

Mise en bouche

Accras de morue et *patatas bombas* (pommes de terre farcies de viande hachée et de fromage, puis frites)

Bière du Bilboquet

1^{ère} entrée

Tartine aux tomates confites, ail, basilic et mozzarella

Vin : Calai, Orsogna, Abruzzes, Pecorino, 2014

2^e entrée

Soupe de poisson, garniture lotte et de chair de crabe

Eau pétillante

Plat principal

Paëlla comme en Espagne, pilon de poulet, porc, crevettes, bouillon safrané

Vin : 3015, Finca Bacara, Jumillia, Monastrell, 2015

Salade grecque

Concombre, tomates, olives Kalamata, poivrons, oignons rouges et feta

Vin : Pi 3,1416, Bodegas Langa, Calatayud, Concejón, 2012

Fromages

Le morbier et le asiago servis avec gelée pomme/vin blanc et pain aux noix

Vin : Château Ségur du Cros, Loupiac, Sémillion - Sauvignon, 2015

Dessert

Un churros, sauce caramel et sauce chocolat

Vin : Château Ségur du Cros, Loupiac, Sémillion - Sauvignon, 2015

Le choix des vins est sujet à changement selon la disponibilité lors de l'événement.

LA FINE TABLÉE CENTRAIDE 2017 EST UNE PRÉSENTATION DE :

