



RESTAURANT

la Quintessence

Vendredi 13 octobre à 19h00

Souper gastronomique avec **Christophe Bristiel**
du **Château La Nerthe** à Châteauneuf du Pape

Apéritif

Tavel, Prieuré de Montézargue 2015

Bouchées | 1^{ère} entrée

Cassagnes de la Nerthe Blanc 2014.

Le nez est intense sur des tons de pêche blanche, de pamplemousse, avec une touche de cassis. Une très belle acidité en bouche, accompagnée de beaucoup de gras et d'onctuosité.

Saumon fumé sur blinis et crème sûre citronnée

2^e entrée

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe blanc 1993

Un vin tout en fraîcheur, en rondeur et en fruit, au final long sur des tons d'agrumes et de violette. Le nez est frais et s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et de pomme verte. La bouche est minérale avec des touches réglissées et salines.

Gambas au Sortilège, purée de panais subtilement vanillée, tombée d'épinards et tomates cerises confites.

3^e entrée

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2014

La robe est soutenue avec des reflets violacés. Le nez est intense sur des notes de fruits noirs et d'épices. On retrouve beaucoup de rondeur en bouche, de jolis tanins fins. Le final est long sur de jolis tons de fruits confits et d'épices.

Magret de canard fumé, poire pochée au vin rouge, foie gras torchon et pain d'épice

Plat de résistance (petite portion)

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2006

Le nez est frais et fruité. On trouve des notes de petits fruits rouges, de fruits noirs et aussi de poivre noir. La bouche est franche et élégante. Une belle complexité entre les notes de cerise, de mûre, de cassis et d'épices frais. Les tanins sont élégants et soyeux.

Longe de cerf poêlé, fondant de courge musquée, légumes de saison, sauce au vin rouge au gruë de cacao

Fromage Alfred le fermier, confiture de cerise amaretto

Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe rouge 2000

Le nez est intense avec des notes de fruits confiturés, d'épices douces, de pain grille et fruits rouges. Les tannins bien présents démontrent une belle souplesse. La finale est longue avec des arômes de cassis, de cerises et de chocolat.

Dessert du Chef Assortiment de mignardises

Aucun vin n'est servi avec le dessert

200 \$ par personne

Taxes et service en sus