



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

PROGRAMME 2019

LES SOIREEES VINS / VINGT DE LA MAGDELEINE

« UN VIGNERON ET VINGT CONVIVES AUTOUR DE LA MEME TABLE »
APERITIF DANS LA CAVE DE LA MAGDELEINE DATANT DU XVIII SIECLE ET DINER
MENU ACCORDS METS, VINS EN 6 ETAPES

JEUDI 31 OCTOBRE 2019
Château de la Crémade AOC palette

JEUDI 14 NOVEMBRE
Domaine de la Bégude AOC Bandol
Famille Tari

JEUDI 28 NOVEMBRE
Domaine Mas Cadenet AOC côtes de Provence sainte Victoire
Famille Negrel

JEUDI 19 DECEMBRE
Carte blanche à Olivier Nasles Œnologue conseil
Vins et huiles d'olive

Et pour 2019 seront présent
Peter Fischer Château Révelette / Pierre François Terrat Les Béates
Jean Tigana La Dona Tigana / Domaine du Vieux Télégraphe
et bien d'autres





LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

JEUDI 31 OCTOBRE 2019

LES VINS DU CHATEAU LA CREMADE AOC PALETTE
SONT MIS À L'HONNEUR

Apéritif dégustation ...

Henri Fauque vous fait découvrir La Crémade
et agapes dans la cave de la Maison
Château La Crémade rosé

Marbré de foie gras de canard
Anguille et crémeux citron
Château La Crémade blanc

Rouget en écaille
Oursins de Galice / Courges BIO au four
Château La Crémade Rouge

Cerf en filet rôti
Mousseline de céleri / Châtaignes / Agnelotti Pecorino
Sauce Poivrade
Château La Crémade Rouge

Les fromages de chèvre de Montaiguët
Château La Crémade Blanc

Mont Blanc
Paires / Marrons / Citron
Vin surprise de la Crémade

150€ / personne