Le Grand Méchant Goût en partenariat avec Le Sémalou

vous proposent leur deuxième soirée de dégustation "Mets et Vins"

Jeudi 26 novembre à 19h30 au Restaurant

Les vins du sud-ouest
En quatre temps

Gaillac Méthode ancestrale domaine de Larroque
Sucette de chèvre frais aux cranberries et graine de pavot coulis de grenade

Fronton rosé Ninette, domaine Le Roc
Velouté de potimarron au zeste de clémentine et poivre Kampot, brochette de pruneaux lardés au confit butternut-orange

Madiran domaine Labranche Laffont
Parmentier d'effiloché de canard confit au céleri rave crumble aux noisettes

Côte de Gascogne, petit Manseng, domaine Maubet
Tartelette passion-bergamotte

37€ par personne - réservation obligatoire

Formulaire en ligne sur le site ou appelez le restaurant
www.legrandmechantgout.com
09 53 725 720