Les Vignobles Étrangers

Jeudi soir 10 septembre 2026

ETANG DU MOULIN

RESTAURANTS SPA

MENU DE LA SOIRÉE OENOLOGIQUE ET GASTRONOMIQUE AUTOUR DES VINS ÉTRANGERS

Italie et Chili

SOIRÉE À ~~225€~~ PAR PERSONE, VINS, EAUX ET CAFÉ INCLUS

LE FOIE GRAS DE CANARD AUX MIRABELLES DU JARDIN, CHUTNEY DE FRUITS SECS AU PROSECCOS BLANC

Vin du Chili, Valle de Colchagua, 2024, Los Vascos

LA SAUCISSE DE MORTEAU CUITE ET FIGUES DE CAROMB MARINÉES AU VIEUX BALSAMIQUE, SERVI EN CARPACCIO

DOCG Prosecco Superiore Extra Dry, N.M, Cornèr

LA TRUITE DE HEIMBACH POCHÉE AU BEURRE CLARIFIÉ À 47°,
BALLOTINE DE BLETTE À LA TRUITE DUMÉE ET VINAIGRETTE D'OEUFS DE TRUITE

DOP Montepulciano d'Abruzzo, 2024, Terre degli Eremi
DOCG Chianti 2021 Luggiano Vinci BIO

LA CANETTE DE LA MAISON MIERAL, LE FILET CUIT ROSÉ,
LES CUISSES CUITES EN BALLOTINE, SAUCE SALMIS ET TOPINAMBOURS AU MISO

IGT Veneto, 2024, Gran Passione
Vin du Chili, Valle de Colchagua "Cromas" Gran Reserva, 2022, Los Vascos

BREBIS, GRIOTTES ET SUC DE PORTO

DOC Pecorino, 2024, Falerio

LE RAISIN DANS TOUS SES ÉTATS, CRU, MARINÉ À LA GRAPPA, POCHÉ AU PROSECCO ROSÉ, CONFIT ET GLACÉ

DOC Prosecco Extra Dry, 2025, Cornèr

BOISSONS CHAUDES ET MIGNARDISES



LES VIGNOBLES ÉTRANGERS

