Confrérie des Vignerons de Saint Vincent Mâcon

MENU

Apéritif

Tartelette Effeuillé de bœuf en gelée, crémeux de carottes
Miroir de foie gras au cassis de bourgogne
Blinis miroir de saint jacques au piment d'Espelette et citron
***
Crème brûlée de foie gras en tartelette, chiffonnade de magret fumé,
Pickles de champignons

***
Filet de maigre en croûte d'amande sur son
Velouté de lentilles corail, pistou d'herbe
***
Trou bourguignon
Sorbet mojito, liqueur de rhum

***
Pluma ibérique cuit basse température, céleri boule en papillote,
Noisette du piémont et oignons frits, jus au romarin
***
Assiette de fromage sec
Mousse de comté au vin jaune, noisettes torréfiées
Charolais frais, fourme d'Ambert

***

Variation autour du chocolat et de la passion
Espuma de crème brûlée au caramel beurre salé

***
Café et marc de Bourgogne

Ces mets servis par ***Mille &1 saveurs Traiteur Mâcon*** *seront*
Accompagnés des vins sélectionnés par les Maître Vignerons de la Confrérie et offerts par nos amis Producteurs.
Le Groupe folklorique « Les Petits Lamartiniens » proposera ses « entremets folkloriques » aux parfums Lamartiniens

NOM, Prénom, du ou des candidats à l'intronisation. Préciser : genre (Mme, Mr), adresse et **e-mail**	**NOM, Prénom des participants au déjeuner.** Préciser : genre adresse et **e-mail**
	Vœux exprimés