

MENU de GALA

Apéritif en Buffet

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

MONBAZILLAC bio

Domaine Pecany millésime 2014

*Marbré au foie gras, sel de Guérande, compotée de
pommes, gelée de Loupiac et son pain d'épices*

*Sorbet de mandarine arrosé à la liqueur de
Mandarine impériale*

SAINT EMILLION

Château Cantenac grand cru millésime 2011

*Filet de bœuf sauce aux morilles, gratin normand et tian
de légumes*

PAUILLAC

*Château Croizet-Bages 4^e grand cru classé
millésime 2010*

*Trio de Fromages affinés sur lit de salade
(Neuchâtel, Saint Nectaire et Camembert)*

PORTO

Colheita millésime 1992

Dôme à la framboise

Café et Mignardises



CHAPITRE DU 17 NOVEMBRE 2018

Sous la présidence de



MONSIEUR CHRISTIAN PELLENC

Grand Connétable de la Confrérie des Compagnons
Goustevin de Normandie depuis 2008