



---

## MUSIQUE

---

### PERRINE MANSUY TRIO

Perrine MANSUY, *piano*

Pierre FENICHEL, *contrebasse*

Cédric BEC, *batterie*

---

## DÉCOUVERTE DES TERROIRS

---

Georges TRUC

---

## VENTE AUX ENCHÈRES

---

Jérôme DUVILLARD

---

## REMERCIEMENTS

---

Rémi JEAN, *Château la Nerthe*

Famille COULON, *Domaine de Beurenard*

Florent LANÇON, *Domaine de la Solitude*

Eric SAPET, *la petite Maison de Cucuron*

Guilhem SEVIN, *restaurant SEVIN, Avignon*

Xavier MATHIEU, *le Phébus, Joucas*

Claudine VIGIER BARTHÉLEMY, Roland BARTHÉLEMY, *maître fromagers*

*Boulangerie VIOLETTE, Avignon*

*Chocolaterie CASTELAIN*

*Calissons du Roy René*

*Pressoirs de Provence*

*Distillerie BLACHÈRE*

*Alain VOGÉ*

*Eaux 808*

# LES DINERS DES TERROIRS



## AU CHÂTEAU LA NERTHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

16 JUILLET 2022

## MENU À 6 MAINS



---

Parrainé par Birte JANTZEN

---



[www.terroirsdivins.com](http://www.terroirsdivins.com)

## APÉRITIF

Pétillant de Saint-Péray, les bulles d'Alain

## 3 AMUSES-BOUCHES

Loup en royale et en brandade douce pour farcir de petites pâtes,  
saucées d'une soupe de poissons de roche  
pêchés par Guy, marin pêcheur à Marseille

Rouille douce

\* \* \*

Bouchée de ceviche de rouget à l'ail noir légèrement acidulé,  
fruit rouge et cébettes

\* \* \*

Langoustine en remoulade de carapace / Cueillette sauvage

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Beurenard "Boisrenard" 2019*

## ENTRÉE

Soupe au pistou sur son eau de tomates

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, "Château La Nerthe" 2020*

## POISSON

Truite au beurre rouge "Grenache/Syrah" / Strates végétales

"4 terroirs Châteauneuvois"

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine de la Solitude "Barberini" 2018*

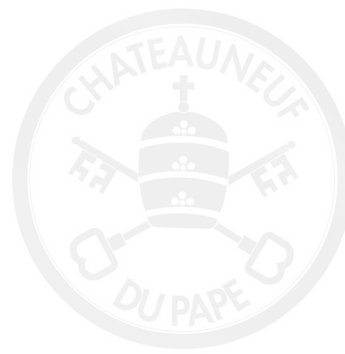
## VIANDE

Poitrine de canette rôtie, la cuisse confite et crousti-fondante

Le cou farci au foie gras, sauce brillante

Figue rôtie et petite aubergine en appétit

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard "Boisrenard" 2015*



## ASSIETTE FROMAGÈRE

Le Petit Marcel Olives et Thym des collines du Ventoux  
La Forma affinée au vin de Rasteau du domaine de Beurenard  
Le Trou du Cru en robe de pain d'épices

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine de la Solitude 2021*

## DESSERTS

Petit baba cacaoté et punché dans un sirop relevé d'alcool de cerise  
Marmelade de cerises de Cucuron  
Chantilly chocolatée

\* \* \*

Ganache acidulée au poivron rouge d'été / Crumble d'avoine caramélisée

\* \* \*

Sable cacaoté / Nuage de fine de la Nerthe / Galets de groseilles  
Sédum / Sarments chocolatés

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Nerthe 2017*

## CAFÉ