



WINE *dinner*

Estelle vous propose une **soirée
d'exception avec des produits d'exception**

7 PIÈCES DE VIANDES D'EXCEPTION
présentées et coupées devant vous
7 VERRES DE VINS

en dégustation par la maison BOUCHARD père et fils

pour les épcuriens, les bons vivants, les amateurs de viandes et de vin

7 NOVEMBRE
RENDEZ-VOUS 19H

PLACES LIMITÉES
150€/PERSONNE

tous compris (entrée, vin, viandes,
accompagnement, etc..)

RÉSERVATION AU 09 62 50 28 56

1 PLACE DE LA POISSNERIE, MONTREUIL-SUR-MER 62170

AU MENU

de la soirée

- 19H00 Bâtons de WAGYU Japonnais 30g accompagnés d'un *nuît-Saint-Georges 2019*
- 19H30 Tataki Simmental de BAVIÈRE 50gr accompagné d'un *Beaune 1er Cru les Avaux Domaine 2017*
- 20H00 Picanha BLACK ANGUS 100gr accompagné d'un *Gevrey-Chambertin 2020*
- 20H30 Short Ribs Boeuf AUBRAC mariné 100gr accompagné d'un *Pommard 1er Cru 2018*
- 21H00 Tomahawk ANGUS/GALICE 100gr accompagné d'un *Chambolle-Musigny 1er Cru les Noirots 2015* bouteilles
- 21H30 6. T.bone BLACK ANGUS 100g accompagné d'un *Volnay 1er Cru Domaine 2019*
- 22H00 7. Sushi PRUSSIAN BLACK maturée 60j 50gr accompagné d'un *Beaune 1er Cru Les Grèves 2018* (même terroir que *Les Vignes de l'enfant Jésus*)

Le domaine BOUCHARD père et fils - Grand vins de Bourgogne fera déguster les différents vins pour accompagner les viandes.