



DÎNER DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX

La rencontre des grands vins de Bordeaux et de la haute-gastronomie au Pavillon Ledoyen. Ce dîner est parrainé par Yannick Alléno, chef du 3 étoiles Alléno Paris.



Le 23 mai 2019, vous êtes convié(e) au Pavillon Ledoyen pour un dîner exceptionnel mettant à l'honneur les grands vins du vignoble bordelais. À cette occasion, le chef Yannick Alléno proposera un menu 3 étoiles en accord mets / vins.

Rendez-vous dans ce lieu mythique situé sur les Champs-Élysées, pour découvrir ou redécouvrir les vins de Bordeaux autour d'un délicieux menu créé spécialement pour les sublimer. Plusieurs formats de table possible selon demande (de 2 à 10).

Merci d'effectuer votre réservation avant le 22 mai à 15h
au 01 53 05 10 00 ou par mail à quentin.delaveau@ledoyen.com

DÎNER AU TARIF DE 350€T.T.C (vins inclus)

MENU DU DÎNER

Poulet à la bouteille, hommage à Aniel Zélie

Tarte friande à l'ail nouveau

Saumon à la moelle, petits poireaux nouveaux

Remise à plat du pigeon

Fromage chaource au moût de raisin

Meringue soufflée de fraises au sésame noir

chlorophylle de shiso

Extraction de sapin en gelée glacée au café et éclats de cristalline épicés,

Crème chaude onctueuse de chocolat

LES DOMAINES PRÉSENTS POUR L'OCCASION

Venez les retrouver pendant la dégustation pour découvrir leurs vins dès 19h30

*

Château Angélys

Château Malartic Lagravière

Château Montrose

Château Rauzan Segla

Château Durfort Vivens

Château Dassault

Château La Dominique

Château Fayat

Château Saint-Pierre

Château Gloria

Château Bel Air

Château Mouton-Rothschild

Château Clerc Milon

Château D'Armailhac

Château d'Issan

Château D'Yquem

Château Palmer

Château Haut-Brion

Château La Mission Haut-Brion

Château Quintus

Et poursuivez votre dégustation pendant le dîner avec ces châteaux dès 20h30

*

Château Mouton Rothschild

Château Angludet

Château Rauzan Ségla

Château La Mission Haut-Brion

Château Saint Pierre

Château Malartic Lagravière