



**“DINER COMPLICE”
AU
LUCAS CARTON**

SOUS L’EGIDE DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

MENU A 195 €TTC/PERS. - VINS COMPRIS

Le temps d'une soirée, Julien Dumas s'approprie les produits de Patrick Duler cuisinier-paysan au Domaine de Saint-Géry en accord avec les vins de Château Lagrézette

MERCREDI 13 MARS 2019

**Le Pain à la Farine de Blé Truffier
accompagne ce dîner**



Amuse-Bouche

**Jambon Patrick Duler affiné 40 mois en cave
Champagne Pommery Grand Cru 2006**

**Encornets, Lard aux Aromates
“Merveille” Viognier-Chardonnay 2015 - Château Lagrézette**

**Asperges Vertes, Poitrine de Porc Gascon affinée 15 mois,
Curry et Citron Meyer
“Le Pigeonnier White Vision” Viognier 2015 - Château Lagrézette**

**Rouget et Figattelle
“Cuvée Dame Honneur” Malbec 2007 - Château Lagrézette**

**Pigeon de Racan, Abattis, Lard au Piment d'Espelette et Prunelle
“Le Pigeonnier” Malbec 2013 - Château Lagrézette**

Glace à la Fleur de Son

**Ecrin d'Ananas
“Merveille de Lilas” Viognier Vendanges Tardives 2015 -
Château Lagrézette**

Café, Madeleines au Saindoux