



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

L'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence a décidé, entant que l'association régionale de mettre en avant pour la moitié de ses accords mets & vins, les vigneronns de la région.

Apéritif

Champagne Jacquart, Cuvée Mosaïque

*Fleur de courgette farcie aux champignons/beurre monté
Accompagné d'un pain aux 2 olives vertes et noires de Kalamata (bio)*

Côte de Provence, Première Cuvée, Terrasse Vallambrosa rosé 2012 en avant première mondiale

*Loup de Méditerranée cuisinée à la vapeur, bouillon fruité aux agrumes de Menton courgettes
trompettes et panisses
Accompagné d'un pain Ardennais (bio)*

Bourgogne blanc, Santeney 1^{er} cru la Comme 2011 Louis Max

*Chausson d'agneau aux champignons et foie gras, jus d'olives, mousseline carotte
Accompagné d'un pain Piccolo céréales (bio)*

Coteaux d'Aix en Provence, Château Vignelaure 2005

*Trio du fromager Perrin (la ferme fromager)
Accompagnés d'une tranche de pavé aux noix (bio)*

Bellet, Château de Crémât rouge 2008

&

Poiré Suisse, Cidrerie du Vulcain Jacques Perritaz 2011

Diamant chocolat Manjari cœur de fruits rouges

Champagne Jacquart rosé

Café Nespresso & Thé Dilmah