

LE DÎNER DES VIGNERONS



PRODUCTEUR INVITÉ :

Domaine Castell-Reynoard – Bandol, Provence

« Situé au cœur des collines ensoleillées de Bandol, le Domaine Castell-Reynoard est bien plus qu'un vignoble : c'est un écosystème vivant et un projet de résilience agricole, porté depuis 2010 par une vision engagée, durable et respectueuse du vivant.

Le travail du sol y est remplacé par une couverture végétale permanente, et au chai, les vins s'expriment librement, sans maquillage. Une véritable immersion dans un terroir préservé, vivant, et réinventé. »

JEUDI 5 JUIN 2025

LE DÎNER DES VIGNERONS

Barba Juan
A. Bergère brut « Origine »

*

Nos canapés dans la tradition de la Merenda niçoise
Rosé de Rosé-For My Dad-2021

*

Petits pois du Pays à cru et dorade royale marinée au sel,
tartelette craquante, glace à l'huile d'olive de madame Ferry
Blanc de Blanc-For My Dad-2017

*

Pêche locale de l'ami Tony autour des roches antiboises,
fin minestrone de légumes au basilic, la soupette des Pêcheurs, ajo blanco
Blanc de Blanc-For My Dad-2022

*

Filet de bœuf de Salers mariné puis grillé à la flamme,
ravioles de légumes, jus d'une Bolognaise au vin rouge
Rouge-For My Dad-2019

*

Fraises de Carros dans leur coque meringuée
Caillé de brebis des Hautes Alpes, émulsion basilic
Rosé de Rosé-For My Dad-2019

*

Mignardises
Le Mentonnais au citron du Pays pour prolonger le plaisir
jusqu'au lendemain

