



MENU DE PÂQUES 2019

(Accord mets et vins du Domaine Jaume à Vinsobres)

**Un amuse bouche autour de la St Jacques
rémoulade de céleri et pommes Granny**

AOC Vinsobres Référence, Côtes du Rhône Villages blanc

**Le risotto de petit épeautre aux asperges
blancs de caille, quelques morilles**

AOC Vinsobres Altitude 420

**L'agneau de lait de « chez Bouclette » mitonné en cocotte
compotée d'aromates aux herbes potagères**

AOC Vinsobres « Vinea Natura » (vin nature)

**Une coupe rafraichissante, rhubarbe et fraises marinées
« comme un cocktail », crumble au spéculoos**

Vinsobres « Délice de Terroir » vin de liqueur

**Menu seul 35 €
Accord mets vins 52 €**