



Soirée gourmande au Château Sainte Sabine « vins et fromages, l'accord parfait ! »

Notre chef Sébastien Henry s'est entouré de deux viticulteurs Côte d'Oriens et de l'une des plus importante fromagerie de Bourgogne pour vous faire vivre un moment agréable dont le mot d'ordre est CONVIVIALITE.

Fromagerie Delin
Des viticulteurs partenaires



Samedi 17 Mars 2018 à 19h30



RESERVATIONS
Tel : 03 80 49 22 01 – info@saintesabine.com
Château Sainte Sabine – 8 Route de Semur
21320 Sainte Sabine
www.saintesabine.com



MENU

Amuse-bouche :

*Cannelloni d'eau de Comté, tartare de noix de coquilles Saint-Jacques
au zaatar et huile d'olives d'Alexis*

Velouté de petit pois rafraîchi au gingembre, bonbons de tomates Roma
confites au fromage de chèvre de Laure Plais et cécina

Asperges blanches rôties entières, morilles « jumbo » farcies de
minestrone de jambon San Daniel, caviar osciètre
et espuma de gorgonzola

Homard et pintade bio, en terre et mer, pommes de terre de l'île de Ré
confites au beurre d'algues de Bresse, salicornes et jeunes pousses,
émulsion de jus de carcasses légèrement crémée

L'étal du fromager

Blanc mangé coco et faisselle, crémeux au miel de nos abeilles,
tuiles à l'essence de fleurs de sureau et pétales de cardamine

Mignardises et chocolats

110 € par personne
comprenant l'apéritif, une sélection de vins, eaux et café