



**Samedi 23 Mars 2019**

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

*Apéritif*

*Amuse-bouche :*

Le Tartare de Poissons au Chèvre frais & Crostini, sauce Vierge

\*\*\*\*\*

Les Asperges blanches, Cécina, Œuf de Caille Mimosa

Espuma de Brillat Savarin

\*\*\*\*\*

La Raviole d'Escargots et Cuisses de Grenouille, crème de Reblochon à l'Ail des Ours

\*\*\*\*\*

Le Pressé de Volaille de Bresse en viennoise de Comté,

Pommes Bouchon et Champignons

\*\*\*\*\*

L'étal du fromager

\*\*\*\*\*

Le Cheese Cake Ivoire aux Fruits Exotiques

\*\*\*\*\*

Mignardises et chocolats

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

Château Sainte Sabine – 8 Route de Semur – 21320 Sainte Sabine  
Tel : 03 80 49 22 01 – [info@saintesabine.com](mailto:info@saintesabine.com) – [www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)