



les Régalades

de MONTPEYROUX



Par
Jérôme Ryon

Dimanche 21 octobre à partir de 12h
Église Saint-Martin du Barry à Montpeyroux en Languedoc

Pour la 9ème année, les vignerons du Cru Montpeyroux (Hérault) invitent un grand chef à sublimer leurs vins. Après les montpelliérains Eric Cellier et Jacques & Laurent Pourcel, après le carcassonnais Franck Putelat, le nîmois Jérôme Nutile, le gersois Bernard Bach, le versaillais Régis Douyssset, le narbonnais Lionel Giraud et le catalan Laurent Lemal, ils ont demandé à JÉRÔME RYON de signer le menu de l'édition 2018. Depuis février 2006, il officie au piano de 'La Barbacane Hôtel de la Cité' à Carcassonne, au cœur de la Cité médiévale. 1* Guide Michelin, 2 Toques Gault & Millau.

3 vins de Montpeyroux sont servis et commentés sur chaque plat, sélectionnés par Baptiste Ross-Bonneau chef sommelier du restaurant, double lauréat -France & International - du Challenge Sud de France 2018 de la Sommellerie.

Christine Commeiras, DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE
Alain Chabanon, DOMAINE ALAIN CHABANON
Désirée et Sylvain Fadat, DOMAINE D'AUPILHAC
Charles Giner, DOMAINE BOISANTIN & SAINT-ANDRIEU
CASTELBARRY COOPÉRATIVE ARTISANALE
Christophe Raymond, DOMAINE CLÉMENTINE
Yasmina et Fabrice Ayala, LE CLOS DE L'AVEN
Gil Morrot, DIVEM
Sophie et Arnaud Sandras, DOMAINE DES GRECAUX
Pascale Rivière, LA JASSE CASTEL

Christiane et Pascal Dalier, DOMAINE DU JONCAS
Mireille et André Bertrand, DOMAINE MALAVIELLE
Amélie d'Hurlaborde et Sébastien Carceller, MAS D'AMILE
D. Crézegut J.R. Cavalier et M. Garrigos, MAS DES ARÔMES
Bruno Salze, MAS DE LA MEILLADE
Aurélien Petit, LE PETIT DOMAINE
Didier Crézégut, LE PUECH AUGER
Jean-François, Vincent et Camille Vallat, VIGNOBLES VALLAT
Jo Lynch et André Suquet, VILLA DONDONA

Menu

Apéritif & Amuse-Bouches

Langoustine rôtie, brioche vapeur et cèpes de saison.

Escargots de Pays poêlés, savarin aux herbes fraîches et trompettes, une sauce fumée.

Filet de bœuf farci de joues de bœuf et foie gras, potiron, girolles et choux de Bruxelles, une sauce Périgourdine.

Assortiment de fromages frais et affinés

Biscuit moelleux à la châtaigne, une panacotta aux marrons confits, une tuile à la gruée de cacao.

Café

Participation au repas
125€ par personne

Pour réserver, merci de nous retourner ce coupon réponse complété et accompagné de votre règlement avant le 5 octobre 2018 à l'adresse ci-dessous :

Inscription au repas

Nom : _____

Prénom : _____

Nombre de personnes : _____

Total règlement : _____

(Chèque à l'ordre du Syndicat Cru Montpeyroux)

Jean-Luc Bonnin
"Les Régalades de Montpeyroux"
Relations Presse - Relations Publiques
1, Rue Pierre Flourens - 34500 Béziers
Tél. : 04 67 49 04 29 & 06 13 24 84 40
agence.jlb@gmail.com

