Soirées **Oenologiques**





Vendredi 21 novembre 2025 à 20h00 Samedi 22 novembre 2025 à 20h00 Spécial Œnothèque

മ

Amuse-	Bo	uc	he
--------	----	----	----

Terrine de Foie Gras et Thon rouge maturé

Duo de St Jacques et Couteaux en persillade

Filet Mignon de veau. Déclinaison de Pommes de Terre. Sauce Meurette à l'huître

Morbier affiné, comme une tartiflette

Poires Pochées servies tièdes. émulsion à la cannelle

Surprise cenologique (Cépage et millésime à découvrir)

GypsE Terroir Unique 2017

Blosenberg Pinot Gris 2018

മ

Jeu « cépage et millésime à découvrir » – la personne qui se rapproche le plus près des cépages et millésimes gagnera le lot de 4 bouteilles de l'ænothèque.

Menu à 115 € par personne : vins, café et eau compris Prix pour le capitaine de soirée : 83 € (hors vins, café et eau compris). Offre formule hôtel: 2 repas, une nuit d'hôtel Auberge du Cheval Blanc et deux petits-déjeuners : 465 € pour 2 personnes (hors taxe de séjour).

Le nombre de places étant limité, merci d'adresser vos réservations à l'Auberge du Cheval Blanc : par courriel : chevalblanc@restaurantkoehler.com (copie à sylvie@sylviespielmann.com)

Lieu des festivités :