

LE CHEVERNY
SAS PALARD GASTRONOMIE
57 avenue Baudin 87000 Limoges

LECHEVERNY.FR

05 55 34 50 01

LECHEVERNY@GMAIL.COM

SOIREE DOMAINE LAFAGE JEUDI 7 NOVEMBRE 2024

79,00€ PAR PERSONNE 6 VINS DU ROUSSILLON INCLUS

RESERVATION AUPRES D'INTERCAVES LIMOGES



BON DE RESERVATION A RETOURNER

Date de votre venue : 07/11/2024 début de soirée 19h30

Nom - Prénom :

Tel :

Adresse :

Nbre de personne(s) : ____ pers. Nom de Table :

RESERVATION CONFIRMEE PAR ARRHESES VERSES DE 100 %



LE CHEVERNY
DEPUIS 1986

SOIREE DOMAINE LAFAGE JEUDI 7 NOVEMBRE 2024

- Amuse bouche du moment - Le toast de foie gras de canard.

LAFABULEUSE MIRAFLORS BLANC FRISANT

- Patience - Les noix de coquilles Saint-Jacques en tartare.

CENTENAIRE BLANC VIEILLES VIGNES IGP COTES CATALANES

- Entrée - La brandade de morue et aioli, foccacia à l'encre de seiche et les pickles de légumes de saison. LA GRANDE CUVÉE BLANC AOP COTES DU ROUSSILLON

- Plat - Le petit pavé de veau du Limousin, panais en mousseline et rôtis, crème à la tome fleurie et jus de veau. NARASSA ROUGE IGP COTES CATALANES

- Fromage - Les fromages de saison et la salade du moment. NICOLAS ROUGE VIEILLES VIGNES IGP COTES CATALANES

- Dessert - Fondant au chocolat, mousse poire, sablé et crème café, poire pochée au café et sorbet poire williams. MAURY GRENAT AOP MAURY DOUX

- Café, thé ou déca et eaux filtrées plate et gazeuse inclus.

Menu unique en accords mets et vins au Restaurant Le Cheverny.
En présence du Domaine Lafage et de Vincent Maurette Intercaves.

79,00€ PAR PERSONNE VINS INCLUS

LECHEVERNY.FR

05 55 34 50 01

LECHEVERNY@GMAIL.COM