



Soirée Vins Asperges

Venez à la rencontre
du domaine Amélie et Charles Sparr
et de La ferme Clarisse

JEUDI 18 AVRIL 2024

BRASSERIE HISTORIQUE — LA MAISON DES TÊTES

Menu

Tempura de têtes d'asperges

Pinot blanc, "Pensée" 2020

Royale d'asperges blanches, asperges sauvages et violettes, verveine et mélisse

Muscat, Fruit défendu 2019

Nage de coquillages aux asperges vertes, bouillon anisé, moëlle grillée

Riesling, Altenbourg 2021

Canette rôtie aux poivres, asperges blanches fumées aux sarments de vignes, jus corsé au pinot noir et fruits rouges

Pinot noir, Jardin d'Eden 2022 Magnum

Asperges blanches pochées à la Suze, chocolat blanc, fraises et baies de genièvres

Gewurztraminer GC Mambourg, Passion 2017

Formule menu & boissons*

90€ par personne

(*Menu en 4 services, 1 apéritif, 4 verres de vins, eau et boisson chaude)