

*La Baronnie Suisse de la Commanderie des Costes-du-Rhône
a le plaisir de vous convier à son*

43ème Chapitre Samedi 29 octobre 2011

*Nous recevrons, en cette occasion, huit vignerons associés sous le label
«Ambiance Rhône Terroirs».*

*Huit vignerons, onze AOC, pour vous faire partager le goût de cuvées authentiques,
accessibles et gourmandes.*

*Votre Petit Conseil vous invite à découvrir les crus de ces vignerons d'exception,
harmonieusement associés aux mets délicats concoctés par notre hôte du soir et Chevalier,
Jean-Luc Vermorel, Chef du Restaurant de la Gare à Cully.*

Programme

18:30

19:15

19:45

00:00

Apéritif
Intronisations

Dîner

Fin de la manifestation

Salle de l'Ancien-Stand Blonay

En ces lieux de prestige,
Point d'élégance nous afflige,
Tenue de ville et belle mise
sont absolument requises,
Chevaliers,
Médaille vous porterez



L'Ancien Stand, Blonay

Verrine de Potimarron et Feuilleté au Fromage
Vacqueyras 2010 - Domaine Le Colombier, Vacqueyras (blanc)
Vinsobres 2009 «Altitude 420» - Domaine Jaume, Vinsobres (rouge)



Terrine de Fêra du Lac Fumée et son Mesclun à l'Orange
Crozes-Hermitage 2010 - Domaine des Hauts-Châssis, La Roche de Glun (blanc)



Timbale de Polenta, Ris de Veau et Champignons des Bois
Gigondas 2009 «Prestige des Dentelles»
Domaine Saint-François Xavier, Gigondas (rouge)



Pintade Roulée, Cœur de Foie Gras et Chanterelles,
Sauce au Romarin
Cornas 2009 «Empreintes» - Domaine Durand, Châteauebourg (rouge)
Côte-Rôtie 2009 «La Germiné» - Domaine Duclaux, Rupin et Semons (rouge)



Gruyère de nos Monts et Vacherin Fribourgeois au Lait Cru
Châteauneuf-du-Pape 2010
Domaine Chante-Cigale, Châteauneuf-du-Pape (blanc)



Crumble aux Pruneaux, Douceur au Chocolat et Glace Marrons
Château Ermitage 2010 - Château Ermitage, Saint-Gilles (vin doux)



Café

Ces mets délicats concoctés par Jean-Luc Vermorel,
Chef du Restaurant La Gare à Cully

