

Dîner du jeudi 2 décembre 2010 à

« L'Atelier des gourmets »

12 rue Nantaise 35000 Rennes

Tél/Fax : 02-99-67-53-84



LE MENU



Mise en bouche :
Noix de St Jacques acidulée
Vin : FRV100 du Beaujolais
Domaine des terres dorées
Jean-Paul BRUN



Poisson aux épices douces
en papillote de feuille de
bananier
Vin : AOC St Pourçain
Tressallier des Gravières
Domaine NEBOUT



**Suprême de pintade rôtie
shitake au jus et légumes de saison
Vin : AOC Vinsobres 2007
Domaine Chaume Arnaud**



**Ananas braisé à la vanille et sa tuile
Vin : AOC Jasnières
Clos des Fleuries 2006
Domaine de Cézin**