18 rue de tivoli
21 000 dij on
03 80 31 88 86

Hubert Anceau

Les dégustations du Nez de Saint-Pierre

Repas Hubert Anceau du vendredi 27 mai 2011 : Plein sud

Quelques antipasti :

Mini soupe Toscane de pois chiche et de gambas

Sorbet « pistou » et tuile de parmesan

Croquetas de brousse au citron

Saint-Joseph blanc les Oliviers 2001 Pierre Gonon

Clos Nelin Priorat blanc 2002 René Barbier

Une étonnante tarte aux tomates cerises au lait d'amandes torréfiées, copeaux de gravad lax

Hermitage blanc 1999 J.L. Chave

Vin surprise

La coque croustillant de cagouilles, velouté d'ail rose aux orties

Le Tannat de Philippe Courrian 2008

Le Clos des Fées 2002 Hervé Bizeul

Château Gasqui 2003 Cuvée Corps et Ame Eric Verdier

Le filet d'agneau farci aux herbes sur fine ratatouille à la tomate confite, citron vert et tuile de brebis

Mas Daumas de Gassac 1993

Prieuré de Saint-Jean de Bébian 1991

Collioure 1989 la Rectorie

Petit verre de chèvre mousseux miel, olive et tartare de concombre

Faugères Les Douves Blanches 2008 Château Chenaie

Consommé de melon à la menthe

Granité de Vendange Tardive du 10 novembre

Les tuiles de dragées d'Italie, la crème fouettée fraise et la guimauve

Sorbet romarin et guariguette

Pacherenc de Vic Bihl Décembre 1990 Brumont

Une tartine de nougatine à la rhubarbe et caillé à la fraise

Jurançon l'Eminence de Bru Baché 2006