



CUSTAU
(DE)
BAUMANIÈRE

SOIRÉE VIGNERONNE

SOIRÉE SPÉCIALE « ALPILLES »

Domaine Hauvette

Vendredi 24 MAI 2019 au dîner



Poivrade, Ail noir, Mangue verte et jus Barigoule.
Pétra 2016

•
Saint Pierre, Pomme de terre fumée, crémeux citron, jus d'arrêtes.
Dolia 2012

•
Carré d'Agneau de lait, Cœur de salade acidulée.
Améthyste 2012

•
Fromages de notre région
Cornaline 2010

•
La Carotte Fane, confite au miel, crémeux Vanille,
Rafraîchie à la verveine.
Compendium

210€/personne - boissons comprises
Menu servi en table collégiale de 10 personnes

T.V.A 10% et service 15% des prix HT compris.

Soirée animée par Alain Gousse, en présence de Dominique Hauvette.

Installée depuis 1988, cette vigneronne cultive depuis 2003 17 hectares en biodynamie dans le respect de l'authenticité du terroir donnant naissance à des cuvées racées.

Le Guide Bettane & Desseauve a d'ailleurs décerné cette année 3 étoiles à 2 domaines dont celui du domaine Hauvette rejoignant ainsi le palmarès des plus prestigieux.

*-50% sur le tarif de nos chambres ce soir là
pour les participants à l'événement.*

Informations et Réservations :
Tél. : 04 90 54 33 07 ou contact@baumaniere.com