



Le calendrier 2025...

On vous propose...

Arrivée à 19h00

-

Découverte de 4 vins en harmonie
avec 4 bouchées
autour d'une seule grande table
conviviale de 12 personnes

-

Planches de Grignotages à discrétion

-

Eaux et boissons chaudes incluses

De 19h00 à 20h30

Réservation au

04 77 60 81 36

30, rue de la Berge
Pouilly sous Charlieu

Ve 26 Septembre
Bordeaux : Vieux Millésimes
95€

Ve 03 octobre
Bourgogne : La Côte d'Or
75€

Lu 03 Novembre
Vallée du Rhône Nord : Les Rouges
75€

Ve 05 décembre
La Champagne
95€

Restaurant de la Loire



DECouvrez LES
VENDRE'DIVIN

*Avec notre sommelier
Florian Picard*



La cuisine d'un Chef étoilé

Le Chef Fabien Raux vous propose des bouchées simples et élégantes, en harmonie avec chacun des vins que vous dégusterez.

Pour assouvir votre gourmandise, retrouvez, tout au long de cette dégustation, des planchettes de grignotage composées de produits locaux.

Jusqu'à 12 participants 

Un cadre détendu et privé

Installez vous dans un salon privé pouvant accueillir un maximum de 12 personnes, et profitez en pour échanger avec un passionné de vin

Les conseils d'un sommelier professionnel

Florian vous guidera à travers les régions viticoles Française..

Que boire avec mon Foie Gras ?
Suis-je plutôt Chablisien ou Côte-de-Nuit ?

Maintenant vous saurez !!

