



Château de Ferrières



Ferrières

L'ECOLE DE L'EXCELLENCE A LA FRANÇAISE
Hôtellerie - Gastronomie - Luxe
PARIS

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Colloque
Les Accords Mets & Vins
Mercredi 16 novembre 2016

Menu

Apéritif

Muscat Réserve – 2014 – Pierre Trimbach

Foie Gras au naturel, fine gelée de vin de Jerez

Côtes du Jura – Blanc Tradition – 1999

Comte Alain de Laguiche – Château d'Arlay

Sole gourmande, éclats de girolles

Meursault – Clos de la Barre – 2009

Dominique Lafon – Comte Lafon

Lièvre à la Royale, crémeuse de céleri

Châteauneuf du Pape – 1996

Jean-Pierre Perrin, Château de Beaucastel

Brie de Meaux de la Ferme des Arpents – Rothschild

Champagne Billecart Salmon – Cuvée Nicolas François Billecart

1999 – François Roland Billecart

Craquant cacao, douceur d'agrumes

Sauternes – 2005 – Château de Fargues

Comte Alexandre de Lur Saluces