



238ème Chapitre

Samedi 14 mai 2022 à 19h

Cuvage des Compagnons à Lacenas (69)

Le 238ème chapitre des Compagnons du Beaujolais sera placé sous le signe de la gastronomie avec la dégustation de mets et de vins d'exception. Le repas sera orchestré par Aurélien Mérot, chef étoilé de l'auberge du Cep à Fleurie. Le service sera assuré par le traiteur Pignol de Lyon. La soirée débutera par les traditionnelles intronisations des Compagnons du Beaujolais, avec la participation exceptionnelle de délégations de plusieurs devoirs extérieurs venus de France et de l'étranger ! L'animation musicale de la soirée sera assurée par des musiciens du conservatoire de Villefranche.

130€/personne



Menu

Amuse-Bouche:

Cocon de brochet sauce Nantua, tombée d'épinard et queue d'écrevisse, Crémant de Bourgogne Cave Oedoria

Entrée:

Traditionnel pâté en croûte au foie gras et ris de veau, moutarde pistache et pickles
Fleurie Château de Poncié le pré roi 2015

Plat:

Poulet fermier de l'Ain cuisiné au Fleurie façon coq au vin, le suprême farci au foie gras et gaude, la cuisse comme un coq en pâte
Moulin à vent Château des Jacques réserve 2009

Fromages:

Chèvres du Beaujolais et saint-Marcellin
Beaujolais blanc Domaine de la Revol 2020

Dessert:

Fraises gariguettes au Beaujolais, sablé Breton citron pistache et sorbet de fraise, Beaujolais cuvée des Compagnons 2020

Mignardises, café et liqueurs Jacoulot