

Dîner International Rosé Day



Vendredi 24 juillet 2020
Citadelle de Saint-Tropez

Amuse-Bouche

Crème froide de petits pois à la marjolaine,
espuma légèrement fumée

Entrée

Cœur de saumon mariné en trois façons (aneth, coco, paprika),
petite sucrine ravigote aux herbes folles,
crème raifort, citron vert et fougasse toastée aux olives

Plat

Filet de daurade royale poêlé, risotto multi-céréales,
fenouillade aux éclats de noisettes,
émulsion d'un jus de légumes au curcuma

Dessert

Brioche mousseline du Beffroi façon Toques Blanches
au coulis de fruits rouges

En accord avec les vins rosés des vignerons partenaires de l'International Rosé Day 2020

INTERNATIONAL
Rosé
DAY



CHINE RUSSIE ETATS-UNIS EGYPT ANGLETERRE ITALIE FRANCE AUSTRALIE ESPAGNE PORTUGAL BRÉSIL JAPON ALLEMAGNE