

Dîner de Prestige

en accord avec treize des meilleurs

Vins et Crémants de Luxembourg

CASINO 2000, Mondorf-les-Bains

Samedi 27 février 2016

Début de la soirée: 19.30 heures

Réservez vos places directement sur www.prima.lu/shop



UNE SOIREE ACCORDS METS ET VINS EXTRAORDINAIRE!

Découvrez les superbes créations gastronomiques des chefs Alain Pierron et José Avelaro, qui s'accorderont avec treize des meilleurs Vins et Crémants de Luxembourg, distingués par des notes très élevées par le critique de vins Claude François, qui vient de lancer l'application-guide pour smartphones trilingue VinsLux.

Télévie, l'opération de charité de RTL, s'est jointe à la soirée. Vous pourrez participer à la vente aux enchères de vins liquoreux luxembourgeois (vins de glace et de paille); les fonds seront versés dans leur entité à Télévie.

Le Menu

Huître Fine de Claire, Radis bleu cru et cuit
Riesling 1947 Wousselt Les Terrasses 2014, Domaine Kohll-Leuck (Ehnen)

Carpaccio de Saint Jacques
Zestes de Clémentine Sudashi, Compoté de Kakis, Tuile de Pain aux Algues
Crémant Etoile Filante Brut (BIO), Domaine Sunnen-Hoffmann (Remerschen)
Riesling Ahn Palmberg 2014, Domaine Berna (Ahn)

Crevette Obsiblu Juste Snackée
Moelleux de Pain de Poisson, Ecume de Coquillages
Riesling Quartz, Vin de Terroir 2014, Domaine Henri Ruppert (Schengen)
Auxerrois Domaine et Tradition 2014, Domaine Gales (Ellange-Gare)

Filet de Veau en deux Cuissons: Poché au Foin et Rôti au Beurre de Poivre Vert
Pomme Confite, Sirop de Granny Smith
Pinot Gris Weinbour Sélection 2014, Domaine Schumacher-Lethal (Wormeldange)
Pinot Gris Château de Schengen 2014, Domaine Thill (Schengen)

Copeaux de Comté 14 mois du Fort Saint-Antoine, Stilton Fermier à la Cuillère
Tourte Bio de Chez Scott, Miel de Pays
Auxerrois Charte Schengen Prestige 2014, Domaines Vinsmoselle
Pinot Gris Stadtbredimus Dieffert 2014, Domaine Desom (Remich)

Financier Maison aux Pistaches, Bouchon de Banane au Sucre d'Épices
Gewürztraminer Ahn Goellebour 2014, Winery Jeff Konsbruck (Ahn)

Moelleux de Chocolat, Sabayon de Caramel au Beurre Salé, Noisettes Torréfiées
Crémant Poll-Fabaire Cuvée Cult, Domaines Vinsmoselle
Riesling Sélection du Château* 2014, Domaine Alice Hartmann (Wormeldange)**

Griotte de Fougerolles, Croquant de Pur Caraïbe 66%
Carré de chocolat des Ateliers du Tricentenaire à Bissen
Pinot Noir Sélection 2014, Domaine Ley-Schartz (Ahn)

Prix du Menu, mets, vins, eaux et café compris: 105 € TTC

Afin de profiter pleinement des délices et des accords mets et vins lors de cette belle soirée, profitez de la navette spéciale de Voyages Emile Weber: Transport de votre domicile au Casino 2000, et retour: 15 € par personne (www.emile.lu). Ou passez votre nuit dans une chambre de l'hôtel, à prix réduit (Réservations: 23 61 11).