



Nous vous remercions de vous joindre à nous quinze minutes avant le début de la dégustation dans notre toute nouvelle salle 'Le Fenil'. La dégustation seule n'est pas possible. En revanche, il est possible de s'inscrire seulement pour le déjeuner. Seulement 25 places disponibles.

Pour réserver, nous vous demanderons un numéro de carte bancaire à titre de garantie. En cas d'annulation 48 heures avant la date du déjeuner prévu, la valeur du déjeuner par personne annulée sera facturée, sauf si nous parvenons à trouver des remplaçants.

Date des prochains déjeuners œnologiques :

- Samedi 7 & Dimanche 8 Juillet :  
Domaine Saint-Marc (Bourgogne)
- Samedi 15 & Dimanche 16  
Septembre : Maison de Champagne  
Roederer
- Samedi 6 & Dimanche 7 Octobre :  
Domaine Carillon (Bourgogne)

## Déjeuners œnologiques

du Hameau Albert 1er

### Domaine Zusslin - Alsace

Samedi 16 et Dimanche 17 Juin 2018

Fondé en 1691 par M. CISLE, le Domaine Valentin ZUSSLIN regroupe aujourd'hui deux générations de Vignerons qui perpétuent les traditions de leurs ancêtres. Le vignoble est établi à Orschwihr au sud de Colmar sur les coteaux du Bollenberg, du Clos Liebenberg et du Grand Cru Pfingstberg. Depuis 1997, le domaine est conduit dans sa totalité suivant les principes de la culture biodynamique.

### Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Pinot d'Alsace, Auxerrois 2015
- Sylvaner Bollenberg 2014
- Riesling Clos Liebenberg « Monopole » 2014
- Pinot gris sec Bollenberg 2015

12h00 > Déjeuner au restaurant 'Albert 1er'

Pierre Maillet vous convie à partager la table avec le vigneron et les participants à la dégustation. Un déjeuner accordé par notre chef sommelier Marc-Henri Mialon autour des vins du vigneron.

### Menu

Pressé de Foie gras de canard et anguille fumée

\*\*

Féra du Léman de la pêche d'Eric Jacquier au miel de bourgeons de sapins, carottes des sables, pain d'épices et citron confit

\*\*

Tomme Vaudoise

\*\*

Fruits rouges, compotée de fenouil et fraises, sorbet mascarpone, jus de fraises tièdes et biscuit de Savoie

\*\*

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

### Vins proposés

- Crémant d'Alsace Clos Liebenberg « Monopole » 2012, brut zéro sans soufre ajouté
- Riesling Grand cru Pfingstberg 2014, servi en Magnum
- Pinot noir Bollenberg « Harmonie » 2013, servi en Magnum
- Riesling Grand cru Pfingstberg Vendange tardive 2015 Cuvée Hommage JMZ

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner est de 105 € par personne.

Le déjeuner seul comprenant les vins, eaux minérales et café est au prix de 75 € par personne.

