



Nous vous remercions de vous joindre à nous quinze minutes avant le début de la dégustation dans notre toute nouvelle salle 'Le Fenil'. 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 15 et Dimanche 16 Juin - Domaine Vacheron, Loire
- Samedi 6 et Dimanche 7 Juillet - Domaine Mermetus, Suisse
- Samedi 21 et Dimanche 22 Septembre - à confirmer
- Samedi 12 et Dimanche 13 Octobre - à confirmer

## Déjeuners œnologiques

du Hameau Albert 1er

### Domaine Antinori, Italie

Samedi 27 et Dimanche 28 Avril 2019

*Le domaine Antinori est une propriété familiale depuis plus de 600 ans. Ce sont pas moins de 26 générations qui se sont succédé à la tête du domaine tout au long de cette période. C'est aujourd'hui Marchese Piero Antinori qui dirige le domaine, avec une passion intacte et un investissement personnel de tous les instants.*

*Le domaine Antinori est l'un des fers de lance des régions Toscane et Ombre, produisant des vins de haute qualité. Sans cesse remis en question, le domaine Antinori ne cesse d'évoluer, en appliquant tous les enseignements hérités d'une très longue histoire, faite de passion et de tradition.*

### Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Badia A Passignano, Chianti Classico 2010 Gran Selezione D.O.C.G.
- Guado Al Tasso Bolgheri 2015 Doc Superiore
- Tignanello Toscana 2015 I.G.T.
- Solaia 2015

12h00 > Déjeuner au restaurant 'Albert 1er'

*Damien Leveau & Marc-Henri Mialon vous convient à partager la table du vigneron qui présentera ses vins autour des mets préparés pour l'occasion.*

### Menu

Rillettes de tourteau petits pois et segments de pamplemousse

\*\*

Pièce d'agneau du Quercy, croute de poivre de Kämpôt,  
frite de panisse et cèleri

\*\*

Taleggio, confiture de figue

\*\*

Chocolat 73% du Guatemala, orange sanguine et kalamansi

\*\*

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

### Vins proposés:

- Cervaro Della Sala Umbria 2016 I.G.T.
- Il Bruciato Bolgheri 2016 D.O.C.
- Bocca Di Lupo Castel Del Monte 2008 D.O.C. Tormaresca
- Barolo 2010 D.O.C.G. Bussia Prunotto

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner est de 130 € par personne et comprend les vins de la dégustation, le déjeuner, les vins, eaux minérales et café.

