



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 14 et Dimanche 15
Décembre - Domaine Henri Giraud

• Samedi 18 et Dimanche 19
Janvier - Cave des Amandiers

• Samedi 1 et Dimanche 2 Février -
à confirmer

Déjeuners œnologiques

du Hameau Albert 1er

Domaine Jaffelin, Bourgogne

Samedi 12 et Dimanche 13 Octobre 2019

L'histoire de Jaffelin se confond à celle de la Collégiale Notre Dame de Beaune. Au cours des siècles, nos caves ont abrité les vins de la Collégiale et des princes de l'Eglise. Les caves du Chapitre changent de propriétaires en 1816, date à laquelle les frères Jaffelin créent leur maison de négoce. Aujourd'hui, comme il y a huit siècles, nos vins reposent dans la quiétude monastique des caves du Chapitre.

Programme détaillé

10h30 > Dégustation

- Bourgogne rouge 2017
- Santenay rouge 1er Cru Gravières 2016
 - Rully blanc 2017
- Crémant Blanc de Blancs de Bourgogne

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

Truite de Savoie cuite à la flamme, escargots de Magland
sabayon sarrasin.

**

Poitrine de faisan rôtie à la broche, jus de cocotte,
betteraves du potager et myrtilles

**

Croustillant de chèvre frais, semi-pris d'airelles, poivre Kampot

**

Coing confit, panacotta à l'aspérule odorante,
amandes et sésame

**

Café, infusion

Petits fours, chocolats et mignardises

Vins proposés :

- Saint Aubin 1er Cru Sur Gamay 2013
- Santenay 1er Cru Les Gravières 2016
- Beaune 1er Cru Sur les grèves clos sainte Anne 2014
- Crémant Blanc de Blancs de Bourgogne

Le prix de la dégustation du matin suivie du déjeuner est de 125 €uro par personne.



Le Hameau Albert 1er - 38 route du Bouchet - 74400 Chamonix Mont Blanc - www.hameaualbert.fr
Inscriptions auprès de la réception +33 (0)4 50 53 05 09 ou par mail infos@hameaualbert.fr