

**La Table des Amis de Provence**

**invites you to join us for a**

**Visite de cave et dégustation**

**Domaine de Chantegut, Sarrians**

**10h30 - 12h00**

**Dejeuner**

**Bistrot de la Gare**

**Lorial du Comtat**

**Vendredi 07 avril 2023**

**12h30 - 14h00**

Cette critique résume très bien pourquoi Julie et Sherri Stetten ont proposé cet événement pour le plus grand plaisir des membres de La Table des Amis de Provence et de leurs invités.

“Nous venons de visiter ces magnifiques vignobles et avons dégusté un vin unique au Domaine de Chantegut. Matthew a été très instructif sur la façon dont le vin est produit, les différents types de raisins et l'avenir de la vinification. Le vignoble est très particulier, car il s'agit toujours d'une entreprise familiale dont la troisième génération vient de prendre la tête. Le bâtiment principal est tout simplement magnifique, montrant l'histoire de cet endroit qui était autrefois une usine de soie qui s'est transformée en production de vin en 1959. La séance de dégustation de vin était tout simplement géniale, vous pouvez vraiment avoir une saveur de pétillant, de blanc, de rose et la longévité des rouges. Nous nous sommes retrouvés avec 4 bouteilles à ramener à la maison et prévoyons de revenir pendant l'été pour vivre des rassemblements en plein air sympas. Faites

attention à cet endroit, il a un énorme potentiel et vaut la peine de le voir maintenant!”

Le prix est de 10€ par personne à régler au domaine viticole.



**Bistrot de la Gare**  
**Lorial du Comtat**

Le deuxième événement (facultatif) est le déjeuner à une courte distance en voiture dans une ancienne gare qui a été réinventée en bistrot moderne. Les prix sont modestes, la cuisine exceptionnellement bonne et l'ambiance - unique. Payer au bistrot.



Entrée / plat ou plat / dessert 31€

Entrée / plat / dessert 35€

#### ENTRÉES

ESCARGOTS EN PERSILLADE,  
CRÉMÉ AU VIN JAUNE ET CHIPS  
DE RIZ

OEUF PARFAIT ET CRÉMEUX  
CHAMPIGNONS

NEM FRANC-COMTOIS . . . . .

#### PLATS

ENTRECÔTE DE BOEUF, SAUCE  
AU ROQUEFORT (SUPP)

FILET DE DORADE, SAUCE AU  
CURRY NOIR

CÔTELETTES D'AGNEAU, SAUCE  
AIL ET ROMARIN

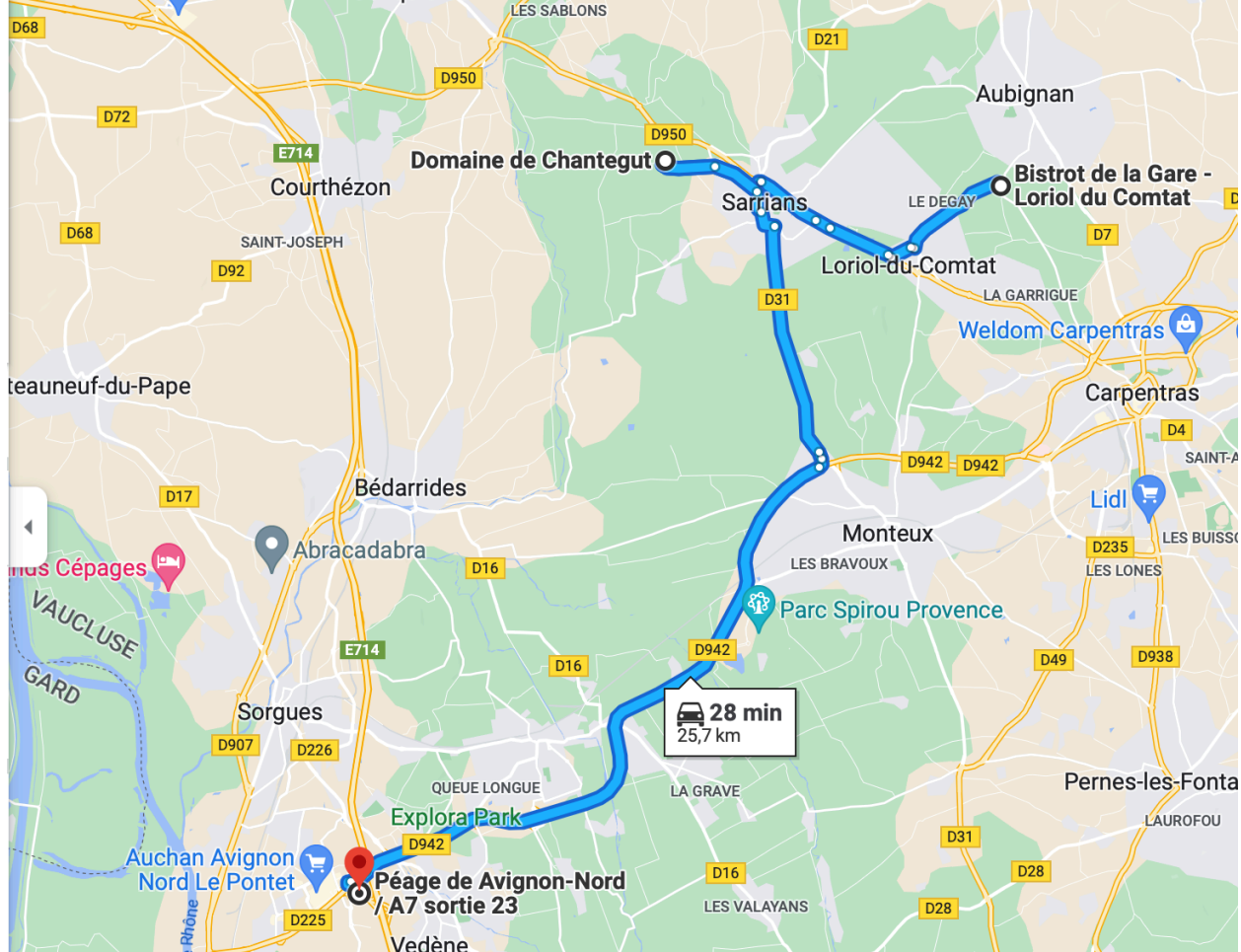
#### DESSERTS

PARIS BREST REVISITÉ . . . . .

TARTE AU CITRON MERINGUÉE  
REVISITÉE

NAGE D'AGRUMES ET MOUSSE  
AU CHOCOLAT BLANC  
VALRHONA

ASSORTIMENT DE FROMAGES . . . . .



**Veillez RSVP rapidement pour les deux événements, au plus tard le 5 avril. Nous prévoyons entre 8 et 16 participants.**

**Cet événement est organisé par La Table des Amis de Provence, association à but non lucratif qui met en relation les amateurs de vin et de gastronomie autour d'une table d'amis.**

**[www.latabledesamis.com](http://www.latabledesamis.com)**

**Cotisations annuelles : 15 € seul, 25 € couple**

