



À millésime exceptionnel affiche exceptionnelle

Pour son passage imminent en cru, l'AOP Languedoc Montpeyroux invite les chefs de l'Atelier des Augustins (Lyon), une étoile au Guide Michelin, à sublimer ses vins lors de son traditionnel repas gastronomique. Rendez-vous le dimanche 16 novembre 2025 à Montpeyroux.

5 plats + 1 apéritif, **une vingtaine de cuvées**
100 % Montpeyroux (3 vins dégustés par plat).
Sous l'œil des deux chefs étoilés Nicolas Guilloton et Thomas Belval, le menu sera réalisé le jour J par L'Atelier Nomade et son chef-traiteur Aubin Vie.

Dimanche 16 novembre, midi
Eglise Saint-Martin du Barry à Montpeyroux (34 150)
Prix du repas par personne : 128 €
Réservation obligatoire auprès du Syndicat des Vignerons de Montpeyroux : crumontpeyroux@gmail.com / 06 21 79 74 74.

INSCRIPTION AU REPAS

Pour réserver, merci de nous retourner ce coupon réponse accompagné de votre règlement avant le 5 novembre.

Nom.....

Prénom.....

Nombre de personnes

Total

Règlement à envoyer uniquement par virement bancaire au Syndicat des Vignerons de Montpeyroux : Crédit Agricole
Dom: 13506/10000/85163629734/clé RIB 68
IBAN : FR76 1350 6100 0085 1636 2973 468



Menu

1^{ère} entrée

Chawanmushi topinambour et miso / condiment échalote noire et poire

2^{ème} entrée

Gâteau de foie de volaille / bisque de crevettes de Méditerranée / salade de champignons et crevettes crues

Plat

Tourte de gibier / purée céleri / sauce grand veneur cassis / salade d'herbes

Fromage travaillé

«Cervelle des canuts»

Dessert

Blanc-manger / poire - shiso / siphon gingembre - anis vert