

FÊTE DES VENDANGES À LA LITTORINE

UN PROGRAMME TOUT EN MUSIQUE ET EN SAVEURS !

C'est une tradition au restaurant La Littorine à Banyuls-sur-Mer, chaque vendredi de la Fête des Vendanges est placé sous le patronage de Bacchus, dieu du vin et des vignerons, et de Saint Euphrosyne, dieu des cuisiniers.

Si le concept de ce millésime 2017 est nouveau, l'ambition qui nous anime depuis 20 ans est la même : proposer à nos clients des dégustations, des accords mets et vins, des découvertes et de beaux classiques au son de musiques vivantes.

"Régaler les gourmets et les amateurs de vin"

"Les vendanges des sens" que proposent La Littorine cette année sont un parcours gourmand en 10 spots de dégustation qui font la part belle aux accords entre les mets et les vins.

Pour prolonger le plaisir des papilles, nous vous promettons de belles rencontres avec les vignerons, et des échanges savoureux avec les producteurs et les chefs Maîtres-cuisiniers et Toques Blanches du Roussillon.

Sur réservation (nombre de places limité)

60 EUR/personne

Vendredi 6 octobre 2017 dès 20 heures

Les vignerons présents :

Les Clos de Paulilles - La Tour Vieille - Domaine de la Rectorie - Terres des Templiers
Domaine Tambour—Domaine Piétri-Géraud - Coume del Mas - Clos Saint Sébastien
Domaine Madeloc - Domaine Vial-Magnères - Cave de l'Etoile - Domaine Pic Joan

Les chefs qui vont vous régaler :

Michel Védrines, Chef de la Littorine, Toque Blanche du Roussillon
François Galabert, Toque Blanche du Roussillon, Maître Cuisinier de France
Gilles Griffon, Pâtissier, Toque Blanche du Roussillon

Les Ateliers gourmands en accords mets et vins:

Côté Mer : Tartare de poissons, Carpaccios, Homards du vivier l'Ecailler, Moules, Gambas...
Blanquette de lotte
Côté Terre : Pata Negra, Foie Gras, clin d'œil au terroir lyonnais, civet de chevreuil ...
Le coin du fromager
Farandole des Desserts

Infos et Réservations : 04 68 88 03 12 ou contact@leselmes.com