

RESTAURANT
LES PLATS CANAILLES
DE LA BLEUE MAISON

CALENDRIER GOURMAND 2022

Menu à thème à partir de 82€/pers
Cocktail maison & son amuse-bouche,
menu 4 services, forfait 1/2 vin et café

◦ du 21/01 au 20/02

Menu « De l'Hiver »

◦ du 21/01 à la mi-mars (en fonction de la bonne volonté de la terre)

Menu Truffe noire *Melanosporum*

Soirées Vignerones

6 semaines du mercredi au samedi ; soirées des mercredis, jeudis et vendredis présentées par les vignerons et les samedis par la Cave des Sommeliers

- SV I : du 23/02 au 26/02 en soirée : Ch. de Fontenille, Entre-deux-mers, Bordeaux
- SV II : du 02/03 au 05/03 en soirée : Dom. De Muller, Espagne, Tarragone, Priorat
- SV III : du 16/03 au 19/03 en soirée : Ch. Ollieux Romanis, Languedoc, Corbières
- SV IV : du 23/03 au 26/03 en soirée : Dom. Ilatium Morini, Italie, Soave, Valpolicella
- SV V : du 06/04 au 09/04 en soirée : Dom. Siegrist, Allemagne, Pfalz (Palatinat)
- SV VI : du 13/04 au 16/04 en soirée : Vieira De Sousa, Portugal, Douro, Porto

Soirées Vignerones « Prestige »

- du 21/09 au 24/09 en soirée
- du 28/09 au 01/10 en soirée

◦ du 20/04 au 29/05

Menu « Elles sont belles, elles sont fraîches nos Asperges »

◦ du 01/06 au 17/07

Menu « Le Homard aux Plats Canailles de la Bleue Maison »

◦ du 20/07 au 07/08

Menu « Été »

◦ du 10/08 au 04/09

« Le Homard II : le Retour »

◦ du 05/10 au 06/11

Menu « Gibiers sauvages de chez nous »

◦ du 09/11 au 11/12

Menu « Déclinaison de Foie gras & Canard »

◦ du 14/12 au 30/12 (hors 25/12)

Menu « De l'Hiver »

