

DEROULE – GALA SLOW FOOD – SALLE BELLE EPOQUE LE 29 JUIN 2019

➔ **19h30 Arrivée des participants et Service du Cocktail dans la Partie Régence**

Menu :

Charcuterie Corse de Pascal Flori : Jambon, Pancetta, Saucisson, Coppa (LIVE COOKING)

Nos Barbajuans maison

Crostini et pulpe d'olive

Bastelle Corse

Fleur de courgette en beignet

Tartelette morue anchois et noix

Arancini

Boissons : Champagne Armand de Brignac en Magnum

Eaux minérales pendant toute la soirée : Corse Orezza

.....

➔ **20h30 Passage à table dans la Partie Belle Epoque**

➔ **21h00 Discours**

➔ **21h15 Début du service**

Sardine de nos côtes « U Luvassu » au bruccio en fraîcheur

Pain : LONGUET BIO 40G

Boissons : Champagne Armand de Brignac et Vin AOP Corse Rosé Clos Venturi 1769 Domaine Vico

Petits farcis de légumes « Terre de Monaco » de notre potager, caviar d'aubergine

Pain : NON

Vin : AOP Corse Rosé Clos Venturi 1769 Domaine Vico

Rouget de roche de chez Rinaldi, pois chiche et cebette

Pain : BOULES OLIVES BIO 40G

Vin : AOP Vin de Corse Blanc – Villa Angeli Cuvée Don Pasquale 2017.

➔ **1er Tirage au sort de la Tombola pendant le service de la Granité :**

Granité mandarine et liqueur d'orange amère de Monaco

Veau tigre corse « bio » d'Abbatucci, ris de veau en grattons, salade du maquis

Pain : LONGUET CEREALES BIO 40G

Vin : Patrimonio Rouge Grande Expression – Domaine Gentile 2013

Palette de fromages de l'Île de Beauté de chez Cèneri

Pain aux olives « bio »

Vin : AOP Muscat du Cap Corse – Domaine Gentile 2016

➡ **2eme Tirage au sort de la Tombola pendant le service du Hérisson au chocolat**

Hérisson chocolat et miel de corse bio aux éclats de châtaigne

Mignardises et friandises :

Financier à la châtaigne

Tartelette aux noix

Pâte de fruits au cédrat

Bonbon chocolat miel

Fiadone

Café Malongo Cru du Laos