



È LIETO DI INVITARVI ALLA **CENA CON IL PRODUTTORE**

17-18 FEBBRAIO 2026 • 20.15

I GRANDI VINI DELLA

BORGOGNA

DEGUSTAZIONE GUIDATA

CON I VINI DEL *DOMAINE DENIS FOUQUERAND ET FILS*



DEGUSTAZIONE GUIDATA

VINI IN ABBINAMENTO

AOC Bourgogne Blanc Aligoté 2023

AOC Bourgogne Blanc Santenay
"Comme-Dessus" 2023

AOC Bourgogne Rouge
Hautes-Côtes de Beaune 2023

AOC Bourgogne Rouge
Pommard "En Chiveau" 2022



PER INFO E PRENOTAZIONI: 06 32 36 437
ristorante.enotecadelfrate.it

DEGUSTAZIONE GUIDATA

MENU DEGUSTAZIONE

Sfere al formaggio Mimolette

Quiche lorraine con funghi cardoncelli,
uova e tartufo nero

Soupe à l'oignon
con formaggio Comté gratinato

Boeuf bourguignon con manzo
cipolle borretane e champignon

Tartelletta al cioccolato
e lamponi freschi

PREZZO 85€
prenotazione obbligatoria



PER INFO E PRENOTAZIONI: 06 32 36 437
ristorante.enotecadelfrate.it