

Repas dégustation : Accords mets et vins autour des cépages Len de l'El et Duras

Samedi 22 novembre 2025

Renaissance Brut Nature 2024

Amuse-bouches : Déclinaison de noix de Saint-Jacques, En carpaccio, snackées, en fricassée

Duras nouveau 2025

Tatin d'oignons, foie gras chaud et confit sauce acidulée

Âme rouge 2019

Noisette d'agneau, jus romarin, Risotto de petites pates au parmesan

Renaissance Vendanges Tardives 2019

Entremet poire chocolat

Dessert et pain **Maison Ginestet Cros** boulanger pâtissier à Cadalen Repas préparé par **Philippe MARTINEZ** et son équipe

