

caves ouvertes
Ploussard
en fête



PUPILLIN

Les 23 & 24 Août 2008

*Soirée de Gala
Dîner Spectacle*

Vendredi 22 Aout 2008 ; début de l'apéritif à 19 h 00

Spectacle : LE BARROCO THEATRE – Eloge du verre de vin.

Repas autour du Ploussard

Préparé par S. Richardet de l'Auberge du Grapiot de Pupillin

Menu

Amuses bouche : Sushi d'asperges vertes au chèvre frais, saumon fumé par nos soins, concassé de tomate grappe au thym, caramel Ploussard.

Jambon Persillé maison au foie gras de canard mi-cuit, gelée de Ploussard, mesclun à la vinaigrette balsamique.

Gratin de penne rigate au jus d'écrevisses et comté de la Ferté, queue de homard laqué au beurre de ploussard.

Assiette des affinés franc-comtois.

Twix à ma façon (sablé pistache, caramel onctueux vanille, ganache excellence, sorbet de Ploussard , fraise et framboise)

Café, mignardises.

Apéritif au Crémant du Jura blanc, les plats seront accompagnés de différentes cuvées de Ploussard (millésimes 1983 à 2006) des Vignerons de Pupillin et Crémant du Jura rosé en fin de repas.

Tarif : 50 € tout compris.

Sur réservation par l'office du tourisme d'Arbois

au : 03 84 66 55 50 ou otsi@arbois.com.