



Le CEP BAULOIS

DINER DU 16 MARS 2023

APERITIF : Cromesquis de poulet et cacahuètes

ENTREE : Salade de gésiers confits au vinaigre balsamique et œuf poché

PLAT : Suprême de pintade farci aux champignons avec ses légumes

FROMAGES : Comté, Bleu d'Auvergne, Saint Nectaire

VINS

Cahors Blanc Exception 2021 Château de Gaudou / notes d'agrumes

Cahors Rouge Mas des étoiles 2018/ nuances cacaotées, notes de fraise et fruits noirs

Petit Clos 2019/85% malbec 15%merlot ; arômes de fruits rouges et noirs

Argentine Alta Vista Premium Malbec 2020 / arômes de fruits rouges et noirs, de terre minérale avec une touche de fumée