

# Le 1<sup>er</sup> jeudi de chaque mois

Dîner accord mets & vins  
La Cave Du 2



5 Mars 2020

Découverte du  
Domaine Clos des Boutes  
en présence de Sylvain Bouté

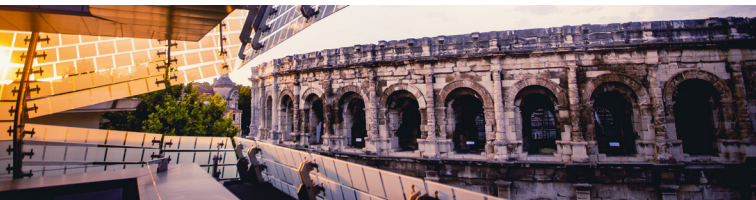


Amuses - Bouche : Cannelloni de poireaux et tourteau  
CLOS DES BOUTES 2018 Les Fagnes blanc IGP du Gard

Entrée : Foie Gras de Canard poché au vin rouge, compotée de  
poire et pain toasté à l'huile de noix  
CLOS DES BOUTES 2015 Les Fagnes rouge AOP Costières  
de Nîmes

Plat : Magret de canard en croûte de dragées, asperges rôties  
CLOS DES BOUTES 2016 Chamboutou Magnum AOP  
Costières de Nîmes

Dessert : Tarte Bourdaloue au chocolat  
CLOS DES BOUTES Pluriel AOP Costières de Nîmes



**59€** avec boissons et animation autour des vins proposés.  
Sur réservation au 04 48 27 22 22 ★ [contact@latabledu2.com](mailto:contact@latabledu2.com)