

Op donderdag 11 juli organiseert Châteaux Vini in samenwerking met Maison Marit (1 Michelin-ster) een unieke degustatie van Franse wijnen in combinatie met de uitmuntende keuken van dit gastronomisch restaurant.

De gekozen wijnen werden bekroond door de Revue du Vin de France. De huissommelier van Maison Marit en de wijnspecialisten van ChxVini zullen u een passend woordje uitleg geven bij de keuze van de 2 wijnen bij elk gerecht.

De wijnen kunnen worden aangekocht maar er is zeker geen verplichting.



LOCATIE & RESERVATIE

Maison Marit
Chaussee de Nivelles 336
1420 Braine- l'Alleud
T: +32 2 384 15 01
E: info@maisonmarit.be

Aperitief: 19 u, 11 juli.
Prijs All-In: €195 pp.

Mail naar info@maisonmarit.be met vermelding van "Diner ChxVini 11/7" samen met uw naam, het aantal personen en uw GSM-nummer.

We bevestigen de reservatie en zullen u uitnodigen tot het betalen van een voorschot.

WINE & DINE

BIJ MAISON MARIT

HET MENU & DE WIJNEN

ChxVini biedt u graag het aperitief aan en de Chef trakteert op enkele hapjes.
Champagne Pol Roger – Brut Réserve



Fijn versneden kreeft en konijn met een frisse mix van groene appel, erwten, artisjok & romanesco.
Emulsie van Madraskerrie.

Patrick Piuze – Bourgogne Aligoté 2022 (Bourgogne)
A&C Sparr – Riesling Altenbourg 2021 (Alsace) BIO



Kortgebakken filet van ombervis met korstje van mosterd en peterselie. Gekonfijte jonge prei.
Bintjes en grijze garnalen. Djonnaisesaus.

Les Poète – Orphée Sauvignon 2018 (Loire)
Bouchot – Pouilly Fumé – Les Terres Blanches 2022 BIO (Loire)



Geroosterde kwartel en gebakken ganzenlever.
Kersen en cantharellen.

Clos des Centenaires – Cinsault 2021 (Languedoc)
Jessiaume – Volnay Village 2022 (Bourgogne)



Nootjes van lam van eigen kweek.
Courgettebloem en zomergroenten.
Pittige saus met aromatische kruiden.

Château Moulin Galhau – Saint-Emilion Grand Cru 2019 (Bordeaux)
Gilles Robin – Albéric – Crozes-Hermitage 2021 BIO (Rhône)



Bretoens gebakje, panna cotta, rozemarijn, frambozen en abrikozensorbet.
Huet – Vouvray Moelleux – Le Haut-Lieu 1 er Tri 2015 BIO (Loire)