



LES DÎNERS DU BOIS-BRINÇON

l'Anjou rencontre l'Indonésie

Le **Château du Bois-Brinçon** ouvre ses portes pour un événement gastronomique inédit.

Cette soirée mettra en lumière les épices d'Indonésie et les vins biodynamiques du domaine. **Jacques-Antoine Maudet**, chef cuisinier à St-Malo, **Riza Kamal Shadiq**, producteur d'épices **et la famille Cailleau** vous guideront dans ce voyage sensoriel aux confins de l'Anjou et de l'Indonésie.

Venez vivre un dîner exclusif où le meilleur des deux cultures s'allie à travers un menu d'accords mets et vins.

Les Dîners du **Bois-Brinçon** sont une occasion rare de découvrir des produits d'exception dans une atmosphère intime et conviviale.

Réservation obligatoire avant le 01 Novembre.
PLACES LIMITÉES

07 | **NOV** | 2024

19H AU DOMAINE DU BOIS-BRINCON

[réservation 02.41.57.19.62](tel:02.41.57.19.62)

contact@chateau-bois-brincon.com



L'Indonésie JARDIN DE PARFUMS

Amuse-Bouches

Huître de Cancale aux poivres de Sulawesi
Moules AOP de la Baie du Mont-St-Michel au galanga et citronnelle

Opaline 2023 Pétillant Naturel Rosé

**Foie gras de canard de la ferme poêlé, purée de châtaigne et macis,
condiment agrume**

Coteaux de l'Aubance La Morinière 2019

**Comme un civet: coquilles St-Jacques de la baie de St-Malo au poivre
Muntok blanc**

Garance 2022 100% Pineau d'Aunis

Fromage fermier, figue et poivre long de Java

Anjou Terre de Grès 2022

Autour du coing et de la vanille Planifolia Gourmet

Coteaux du Layon Faye d'Anjou Les Savarières 2010

Gourmandises

Café d'Indonésie

Grog aux épices

TARIF accord mets et vins 80€00 TTC par personne

