**Calendrier à venir 2022-2023**

**30 septembre 2022**

**Restaurant La Fenouillière**

**Novembre 2022 (date à préciser)**

**Endroit à préciser**

**Fin février/début mars 2023 (date à préciser)**

**Endroit à préciser**

**Fin mai/début juin 2023 (date à préciser)**

**Endroit à préciser**

****

**COMMANDERIE**

**DES**

**COSTES DU RHÔNE**

**98E CHAPITRE DE LA**

**BARONNIE DE QUÉBEC**

**RESTAURANT LA FENOUILLIÈRE**

**30 SEPTEMBRE 2022**

****

 **MENU DÉGUSTÉ ET VINS SERVIS**

**Vin d’accueil**

Jaillance Clairette Die, Cuvée Impériale

**Premier service**

Saumon confit, fenouil, agrumes et safran

**Deuxième service**

Velouté des sous-bois

**Troisième service**

Echine Katarosu, sauce Vigneronne,

mousseline au cheddar vieilli

(l’échine est une échine de porc Nagano donc

une pièce de l’épaule cuite sous-vide 48h )

**Quatrième service**

Entremet chocolaté, pommes caramélisées

**Vin blanc**

Les Vignes de l’Arque, Duché d’Uzès, 2018

**Vin rouge**

Les Vignerons Ardéchois, Côtes du Rhône, 2018

**Café, thé ou infusion**

****

**INTRONISATIONS**

**au titre de chevalier de la**

**Commanderie des Costes du Rhône**

**des Gentes Dames,** Line Gros-Louis

 Susana Ochoa Vega

**du Noble Seigneur,** Bernard Cliche

**Faites à Québec par le** François Gosselin

**Consul de la Baronnie**

**de Québec,**

**L’Ambassadeur des** Kino Gros-Louis

**Premières Nations,**

**Les commandeurs,** Sylvie Grenier, Lyne Pelletier

Michel Deblois

 **VINS EN DÉGUSTATION**

Domaine J. Denuzière, Cornas, 2016

Domaine Brusset Cairanne,

Vieilles Vignes, 2017

Domaine Laurent Habrard, Crozes-Hermitage Cuvée Valérie, 2016