

LE SALON DES OUTSIDERS DU GUIDE QUARIN 7^{ÈME} ÉDITION

14, 15 ET 16 NOVEMBRE 2019

LE DÎNER DES ÉTOILES

Un dîner moitié grande cuisine cantonnaise moitié grande cuisine française,
spécialement élaboré par les Chefs étoilés
Christophe Moret, Samuel Lee Sum et Jean-Marc Quarin.

JEUDI 14 NOVEMBRE À PARTIR DE 20H



MENU

Apéritif

Ployez-Jacquemart, Blanc de Blanc millésimé 2008, Champagne

Amuse-bouche

Langoustine de summer Island rafraichies en délicate gelée de pot au feu, caviar gold
Ployez-Jacquemart, Cuvée Liesse d'Harbonville millésimé 1999, Champagne

Entrée :

Mets signatures du chef Samuel Lee :
Selection de dim-sum
Domaine de Baronarques 2014, Languedoc, vignoble Baron Philippe de Rothschild

1^{er} Plat

Goujonnettes de saint Pierre garniture d'un Parmentier truffé
Château Canon 2014, Saint-Emilion, Premier Grand Cru Classé

2^{ème} Plat

Tournedos de biche à la Rossini, pdt Macaire, sauce périgueux
Château Mouton Rothschild 2004, Pauillac, Premier Cru Classé

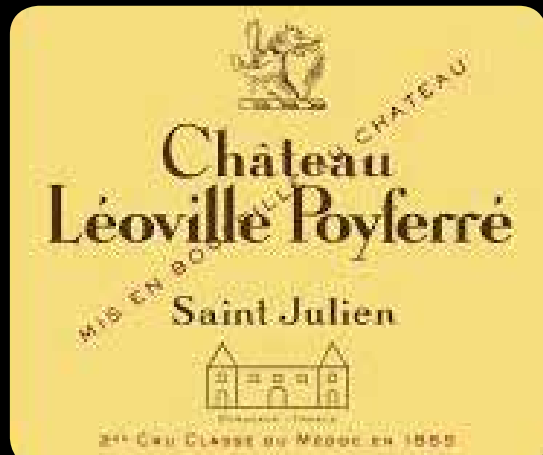
Dessert

Fèves de Cacao de Papouasie, crues / glacées / fumées
Quinta Do Noval 2003, Porto Vintage, Portugal

LES ATELIERS DEGUSTATION

Deux Ateliers dégustation exceptionnels co animés par les directeurs techniques
de chacun des crus et Jean-Marc Quarin

SAMEDI 16 NOVEMBRE



11H00 - 13H00



15H30 - 17H00

Une verticale de 10 millésimes du Château Léoville Poyferré, 2nd Grand Cru Classé,
« Léoville Poyferré est le cru de Saint-Julien qui a le plus progressé au cours de la décennie
2000. Il est devenu l'un des leaders de l'appellation mais surtout il est passé dans le trio
de tête des deuxièmes crus classés du Médoc. » JM Quarin

Une verticale de 10 millésimes de Château Seguin

« C'est l'Outsider numéro 1 de Pessac Léognan. Ce cru associe merveilleusement douceur
de texture et subtilité aromatique. Il se boit comme du petit lait jeune, ce qui n'entame en
rien son aptitude à vieillir longtemps. Une merveille inranchable. » JM Quarin

LA GRANDE DEGUSTATION BÉNÉFICIEZ D'UNE INFORMATION PRIVILÉGIÉE

VENDREDI 15 NOVEMBRE : 15H00 - 21H00

SAMEDI 16 NOVEMBRE : 11H00 - 19H00



Une occasion unique de venir découvrir, avant même l'enthousiasme du « marché »
pour tel millésime ou tel cru, une sélection de quarante crus de Bordeaux et d'ailleurs
qui réenchangent le goût !