



Soirée entre vignes et vergers

« Dîner exceptionnel où la Normandie et le Bordelais
se rencontrent en accord »

Samedi 29 Novembre 2025 à 19h30

95€ par personne mets et accords inclus

Soirée animée par

Kristen Paravisini producteur cidricole **Distillerie des Ambres**
et **Jean-Paul Thibaut**, maître de chai au **Château Ramage La Batisse**

Uniquement sur réservation

à lebotaniste@lachenievriere.com ou au 02 31 51 25 25

ou sur le site le-botaniste.com/reservation

CHATEAU LA CHENEVIÈRE

Lieu-dit Escures

Commes

14520 PORT EN BESSIN

Menu dégustation concocté

par nos **Chefs Didier Robin - Hugo Genty**
et par notre **Chef Pâtissier Simon Beauruelle**
apéritif

Cake butternut aux quatre épices
Sablé mimolette et carotte

Couleurs d'Automne - Cocktail signature à base de Calvados

entrée

Foie gras d'oie mi-cuit, coing et confiture de poivron
AOC Pommeau de Normandie Distillerie des Ambres

déclinaison

Courges, châtaigne et sauce bordelaise
AOC Haut-Médoc Château Ramage la Batisse « l'Enclos de Ramage » 2022

trou normand

Sorbet pomme
AOC Calvados Pays d'Auge Distillerie des Ambres « Ambre n°1 »

plat

Civet de cerf, légumes racines
AOC Haut-Médoc Château Ramage la Batisse « cuvée Prestige » 2010

fromage

Fourme d'Ambert, confit de concombre et kiwi
AOC Cidre brut Distillerie des Ambres 2024

dessert

Poire chocolat, biscuit brownie et sorbet poire cardamome
AOC Haut-Médoc Château Ramage la Batisse 2020

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé » - TVA et service inclus