



# Soirée Vins Asperges

Venez à la rencontre  
du domaine Amélie et Charles Sparr  
et de La ferme Clarisse

**JEUDI 18 AVRIL 2024**

BRASSERIE HISTORIQUE — LA MAISON DES TÊTES

## Menu

### Tempura de têtes d'asperges

*Pinot blanc, "Pensée" 2020*

\*\*\*

### Royale d'asperges blanches, asperges sauvages et violettes, verveine et mélisse

*Muscat, Fruit défendu 2019*

\*\*\*

### Nage de coquillages aux asperges vertes, bouillon anisé, moëlle grillée

*Riesling, Altenbourg 2021*

\*\*\*

### Canette rôtie aux poivres, asperges blanches fumées aux sarments de vignes, jus corsé au pinot noir et fruits rouges

*Pinot noir, Jardin d'Eden 2022 Magnum*

\*\*\*

### Asperges blanches pochées à la Suze, chocolat blanc, fraises et baies de genièvres

*Gewurztraminer GC Mambourg, Passion 2017*

Formule menu & boissons\*

**90€ par personne**

(\*Menu en 4 services, 1 apéritif, 4 verres de vins, eau et boisson chaude)