

Damien Sanchez et Sébastien Rath
créent un menu autour de la truffe blanche
-
accompagné de 19 vigneron
de l'appellation Duché d'Uzès



LES DOMAINES

CHÂTEAU DE PANÉRY • POUZILHAC • WWW.PANERY.COM
DOMAINE AGARRUS • SAINT-QUENTIN • FACEBOOK : AGARRUSVINBIO
DOMAINE CHABRIER FILS • BOURDIC • WWW.CHABRIER.FR
DOMAINE DE LA LÈQUE • MONOBLÉ • FACEBOOK : DOMAINE DE LA LÈQUE
DOMAINE DE L'AQUEDUC • SAINT-MAXIMIN • WWW.DOMAINE-VIDAL-30.COM
DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN • ARPAILLARGUES ET AUREILLAC • WWW.DELEUZEROCHEPIN.COM
DOMAINE DES COUDÉROUSSES • FONTS • WWW.DOMAINE-DES-COUDÉROUSSES.COM
DOMAINE LE SOLLIER • MONOBLÉ • WWW.DOMAINELESOLLIER.FR
DOMAINE LES LYS • BLAUZAC • WWW.LES-LYS.FR
DOMAINE REYNAUD • SAINT-SIFFRET • WWW.DOMAINE-REYNAUD.COM
DOMAINE SAINT-FIRMIN • UZES • WWW.SAINT-FIRMIN.COM
DOMAINE TERRES D'HACHÈNE • SAINT-NAZAIRE-DES-GARDIES • WWW.TERRESDHACHENE.COM
DURFORT LA CAVE • DURFORT ET SAINT-MARTIN • WWW.DURFORTEU
LA TOUR DE GÂTIGNE • SAINT-CHAPTES • WWW.DOMAINEDELATOUR.ORG
LES COLLINES DU BOURDIC • BOURDIC • WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM
LES VIGNES DE L'ARQUE • BARON • WWW.VIGNEDELARQUE.COM
MAISON BLANC SENTHILLE • SAINT-JEAN-DE-CRIEULON • FACEBOOK : MAISONBLANCSENTHILLE
MAS DES CABRETTES • SAINT-NAZAIRE-DES-GARDIES • WWW.MASDESCABRETTES.COM
MAS DES VOLQUES • AIGREMONT • FACEBOOK : DOMAINEMASDESVOLQUES

Une pépite entre Cévennes et Vallée du Rhône,
Des vignes dissimulées dans la garrigue,
Des vins singuliers mêlant plaisir, finesse et complexité,
Des vigneron chaleureux, volontaires et passionnés,
L'environnement au centre de l'attention,
Découvrez l'Appellation Duché d'Uzès.

DUCHÉ  D'UZÈS

Aujourd'hui, un virage est amorcé en faveur de
l'environnement avec près de 80% des caves qui ont
une certification environnementale: AB, conversion AB,
Haute Valeur Environnementale ou encore Terra Vitis !



Ouverture de la billetterie sur www.vinsducheduzes.com
le 5 avril 2022. Attention, places limitées !





DAMIEN SANCHEZ

Après près de 10 ans à travailler dans des maisons prestigieuses, Damien Sanchez décide de revenir dans sa ville natale : Nîmes. C'est en 2014, qu'il reprend le restaurant le Skab pour lequel il décroche une étoile au guide Michelin en 2017. Accompagné de sa femme Séverine, Damien Sanchez a à cœur une cuisine non seulement locale et de saison mais de Terroir qui lui confère un caractère et une typicité unique. Il aime les produits bien assaisonnés justement équilibrés et ciselés dans les goûts tout en mettant en avant les producteurs locaux et les saisonnalités



SÉBASTIEN RATH

Chef de l'hôtel restaurant Le Riche à Alès, Sébastien Rath fait son entrée au guide Michelin avec 2 distinctions en 2021, après seulement 3 ans d'ouverture. L'Etoile verte, la seule dans le Gard, symbolise son désir de travailler dans une démarche responsable et une Assiette au prestigieux Guide Michelin révèle un travail en finesse et en saveurs inoubliables. Outre ces distinctions, Sébastien Rath et sa femme Gwladys ont à cœur de rester proche de leur clientèle et de partager avec leurs hôtes à table leurs convictions et valeurs.

MENU À LA TRUFFE AESTIVUM

Sur l'idée de Damien Sanchez et Sébastien Rath

MISE EN BOUCHE

Tartare de bar et brisures de pommes de terre Agata.
Ecume de pomme de terre à la truffe.

ENTRÉE

Grosse asperge verte du Gard au cabillaud et truffe enroulée dans un crémeux d'asperge blanche.
Tube de crêpe croustillant à la chantilly d'asperge pané à la truffe.
Quelques copeaux de truffes et amandes grillés.

PLAT

Le veau contisé à la truffe blanche,
chou rave en quatre temps « zéro déchet »
l'un confit au miel et foin, l'autre en crémeux végétal,
puis au naturel et sa peau croustillante.

FROMAGE

Belle tranche de Brillât Savarin,
sur une duxelle de champignons de Paris à la truffe,
salade de frisée et herbes folles à la truffe.

DESSERT

Cannelloni au lait de truffe, la pomme en textures, noisettes,
sorbet au fromage blanc truffé.

MIGNARDISES & CAFÉ

Nuage de chocolat tiède truffé.
Crème brûlée blanche.
Île flottante sans œufs, crème caramel de truffe.

BALADE GASTRONOMIQUE

Le chef étoilé Damien Sanchez du restaurant Le Skab* s'associe avec Sébastien Rath du Riche pour concocter un menu qui sublime la truffe blanche d'été.

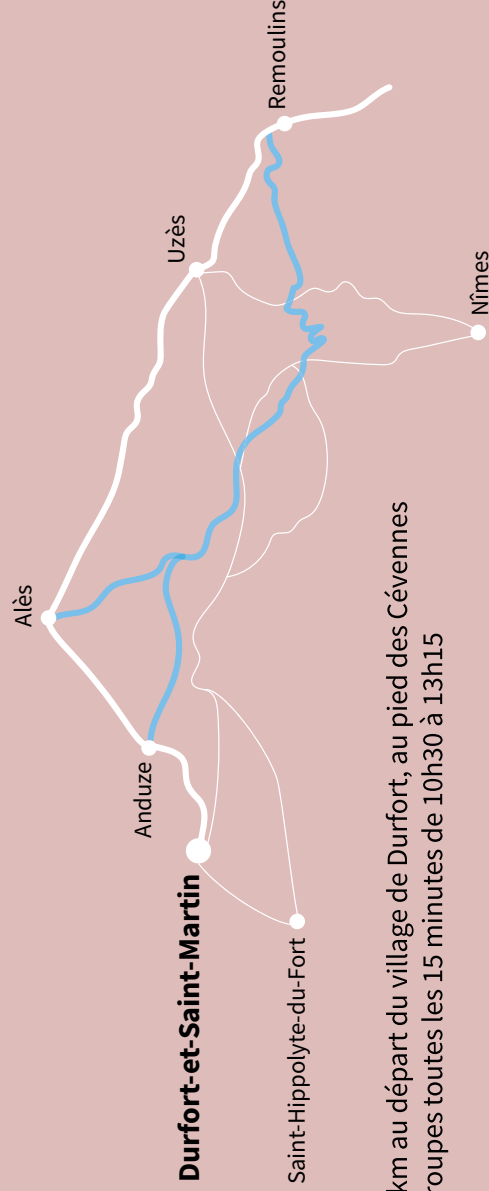
De son magnifique centre ancien en circulade en passant par le vignoble, découvrez le village médiéval de Durfort au pied des Cévennes !

A chaque halte vous découvrez un plat, de la mise en bouche au dessert. Nos vigneron sont bien évidemment présents afin de vous faire découvrir les cuvées sélectionnées pour des accords parfaits « mets et vins ».

Découvertes gastronomique, œnologique et du patrimoine de notre région, de quoi mettre tous vos sens en éveil pour cette journée qui s'annonce des plus savoureuses...

Fin

CÔTÉ COURS



Balade d'environ 6km au départ du village de Durfort, au pied des Cévennes
Départ par petits groupes toutes les 15 minutes de 10h30 à 13h15

Composée de 5 haltes gastronomiques de la mise en bouche au dessert

19 vigneron de l'AOC Duché d'Uzès présents pour vous faire découvrir des accords parfaits « mets et vins »