

# « Les dîners de Philippe » Pour accompagner les vins My Vitibox



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin Bouchard  
Ainé & Fils 2017, Hautes-Côtes-de-Beaune



### Œufs pochés en meurette

Plat originaire de Bourgogne, les œufs pochés en meurette s'accordent parfaitement avec un vin rouge des Hautes-Côtes-De-Beaune. Son nez intense de fruits rouges et de sous-bois assez exubérants rivalisera parfaitement avec les arômes de l'œuf.

### Suprême de volaille aux champignons

Les arômes complexes et diversifiés orientés sur des pointes de sous-bois rappelleront les champignons. Ce Hautes-Côtes-De-Beaune est sans aucun doute l'accord parfait pour accompagner un suprême de volaille.

### Pithiviers au foin

Les arômes distinctifs de sous-bois et de vanille se marieront très bien avec ce fromage qui autrefois été conservé jusqu'à l'automne dans le foin et dégusté lors des vendanges.

### Perle de coco et son coulis de framboise

Le parfum de la perle de coco sera renforcé par les arômes de vanille et de cerise de ce vin de Hautes-Côtes-De-Beaune. Un accord tout en gourmandise et incroyablement tendre !