

BisTrot du SomMelier Paris



Philippe FAURE-BRAC
Meilleur Sommelier du Monde 1992
MOF Honoris Causa 2015



Manifestation unique au monde qui se déroule sur 5 continents et dans plus de 150 pays.
En préambule, le 6 mars en Afrique du Sud une dégustation croisée de vins français et sud-africains s'est déroulée à la Résidence de France, animée par Philippe Faure-Brac.

Goût de/Good France mobilise pour la 4^{ème} année consécutive les ambassades de France à l'étranger et les chefs du monde entier.

Tous proposeront, le même jour,
le mercredi 21 mars 2018,
des menus « à la française ».

Philippe Faure-Brac et toute son équipe rendent hommage à travers cet évènement mondial à Paul Bocuse en vous proposant un menu de partage, de plaisir et respectueux de la planète.

Philippe Faure-Brac and the team of Bistrot du Sommelier Paris, pay tribute to this world event to Paul Bocuse, have put together a menu of sharing, of pleasure and respectful of the planet.

Menu
Soirée Goût de/Good France
Mercredi 21 mars 2018

Amuse-bouche :
Bouillon clair de canard et dés de foie gras

Entrée :
Rouget en écailles de pomme de terre,

purée d'asperge verte.

Plat :

Épaule d'agneau confite, jus d'agneau et roquette.

Fromage.

Dessert :

Tarte Tatin, miel d'acacia et poivre Timut.

Servi avec une sélection de quatre vins en harmonie.

Menu vins compris : 90 €

RÉSERVATION EN LIGNE

Réservation au +33(0)1 42 65 24 85 et sur notre site :
Réservation at +33(0)1 42 65 24 85 and on the website:

<http://bistrot dusommelier.com>

97, BD Haussmann 75008 Paris France



**Les Vendredis du Vigneron
Au Bistrot du Sommelier
97, Bd Haussmann 75008 Paris France**

Philippe Faure-Brac organise dans le salon-cave,
une table d'hôte autour d'un vigneron. Une occasion unique
de partager la table d'un grand producteur et d'un sommelier
de renom.

De 12 h 30 à 13 h, dégustation

A 13 h, repas (Entrée, plat & dessert).....50 € *

De 20 h à 20 h 30, dégustation

A 20 h 30, dîner en cinq accords.....75 € *

Places limitées, réservation nécessaire au 01 42 65 24 85

(*) Sauf exception Déjeuner 75€ • Dîner 100€

It's a tradition!

Join us on Fridays in our wine cellar room for a table d'hôte featuring a winegrower:

- Three-course lunch & five wines.....€50 - Five-course dinner & five wines.....€75

(*) Exception price - Lunch 75 € • Dinner 100 €

Wine tastings followed by a meal.

RÉSERVATION EN LIGNE



Programme du 1^{er} semestre 2018*

**(Sous réserve de modification)*

Les prochaines dates des Vendredis du Vigneron :

Vendredi 23 mars

Château de Chaintres, Saumur Champigny
Jean-Philippe Louis

Vendredi 13 avril

Domaine Jaume, Vinsobres, Côtes du Rhône
Anthony Jaume

Vendredi 04 mai

Egiategia Sud Ouest, Baie de St Jean de Luz
Céline Pallaro

Vendredi 25 mai

Château Tour de Pez, Saint-Estèphe – Cru Bourgeois
Alexis Anglivièl de la Baumel

Vendredi 08 juin

Château du Seuil, Coteaux d'Aix-en-Provence
Nicolas Touchard

Vendredi 15 juin (*)

Château Tronquoy-Lalande
&
Château Montrose, Grand Cru Classé Saint-Estèphe
Laura Sorin

Vendredi 29 juin

Ataïr, Champagne & Domaine de la Madraque, Côtes de Provence



**Nouveauté :
Expérience cave
au coeur des Grands Crus**

Menu Ambassadeur 150 €

**Places limitées de 2 à 4 personnes,
réservation nécessaire au 01 42 65 24 85**



RÉSERVATION EN LIGNE

**Réservation au +33(0)1 42 65 24 85 et sur notre site :
Réservation at +33(0)1 42 65 24 85 and on the website:**

<http://bistrotdusommelier.com>

97, BD Haussmann 75008 Paris France



**Sommelier, restaurateur, auteur,
chroniqueur et formateur.**



Restez avec nous sur :

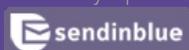


Vous recevez ce mail, parce que vous vous êtes inscrit sur notre liste pour recevoir les Newsletters - You are receiving this email because you have suscribed to our newsletter
Notre adresse pour le courrier - Our mailing address is :

Le Bistrot du Sommelier - 97, Bd Haussmann - 75008 Paris - France

[Se désinscrire](#) | [Unsubscribe](#)

Envoyé par



Philippe Faure-Brac et Nadine Padovani Faure-Brac
© 2018 Le Bistrot du Sommelier