

RESTAURANT
le coupe gorge
PARIS

& **divino**
mundi
Le vin sur mesure

ENEZ DÉCOUVRIR LES ATELIERS DU VIN AU RESTAURANT LE COUPE GORGE

*Des dégustations exceptionnelles, un lundi par mois,
animées par Divino Mundi*



LE CHEF JULIEN STEFANIZZI VOUS PROPOSE DE DÉGUSTER

Antipasti à l'italienne

Palette rosé 2014

Château Henri Bonnaud

Maquereaux et crème fumée

Sauté de veau aux olives

Bellet rouge 2011

Château de Bellet

Canard et patate douce

Brochettes de bœuf mariné

Collioure 2012 "Côté Mer"

Domaine de la Rectorie

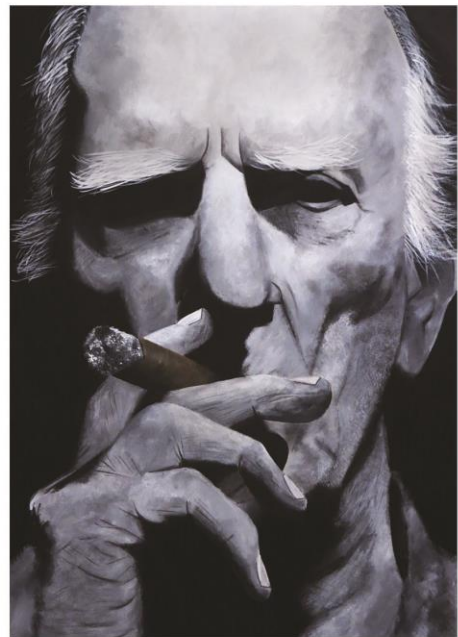
Cassolette de ris d'agneau

Champignons moelleux et grillés

Bandol 2008 du Domaine Tempier

Nougat frais du Chef

Vin doux naturel Rivesaltes Ambré 2006



LUNDI 2 MAI À 19H

Vernissage de l'exposition

d'Anthony DEPAQUIS

Suivi de l'atelier sur le thème

"Découverte du Grand Sud"

DÉGUSTATION À 25€ TTC PAR PERSONNE



Le Coupe Gorge - 2, rue de la Coutellerie 75004 Paris

0148047924 - contact@lecoupegorge.com

Découvrez-nous & Réservez en ligne sur lecoupegorge.com

Visitez le site de notre partenaire sur divinomundi.com