



*Restaurant La Fenouillère*  
*11 novembre 2024*

**Aperitiu - Aperitivo**

*Parés Baltà Cava Brut, Penedès, Espagne*



**Tapas**

Tortillas de patatas – Jambon ibérique

Croquetas paella-romesco

Olives vermouth, orange

*Ramon Bilbao, DO Rueda, Verdejo, Villalba de Duero, Espagne 2022*



**Sopa freda - Sopa fria**

Gaspacho

*Aranleon Blés Tinto, DO Utiel-Requena, València, Espagne 2021*



**Pausa degustació - Pausa de degustación**

*Camins del Priorat, Alvaro Palacios, DOC Priorat, Espagne 2009*



**Plato principal**

Carré de porc, émietté boudin et chorizo, beurre Tempranillo, purée d'haricot

*Coto de Imaz Reserva, DOC Rioja, Vallée de l'Ebre, Espagne 2020*



**Formatge - Queso**

Fromage Zacharie Cloutier, Fromagerie Nouvelle France

*Bela, DO Ribera del Duero, Villalba de Duero, Espagne 2021, No 79 du Top 100  
2023 de Wine Spectator*



**Tacte dolç - Tacto suave**

Financier amande citron crémeux Catalan, orange, anis



Café, thé ou infusion