



Les vignerons de Montpeyroux célèbrent la fin de leurs vendanges et la 2ème * Michelin du chef lozérien Cyril Attrazik Dimanche 15 Octobre 2023 à midi

C'est cette année le chef **Cyril Attrazik**, qui succède à la déjà longue liste de talents qui ont sublimé les vins de Montpeyroux avec leurs créations culinaires. Il est le seul chef **doublement étoilé** de Lozère, le Guide Michelin lui ayant décerné cette année son second trophée. Il avait déjà reçu une **étoile verte en 2020** pour récompenser un modèle gastronomique éco-responsable.

Aux côtés de son épouse Karine, il est la 4ème génération aux commandes de cette maison.

La cuisine du chef, qui est ancrée sur la concentration des goûts, la fermentation et l'oxydation, va permettre des mariages tantôt osés, parfois plus sages, mais toujours étonnants avec les vins de Montpeyroux.



Le choix des vins a été effectué par Emeline Chalumeau sommelière de Cyril Attrazik et la réalisation des plats conçus par le chef est assurée par Grégory Schmitt, **Camille Traiteur** à Clermont l'Hérault. 3 accords mets et vins différents sont proposés sur chaque plat.

MENU

Amuse-Bouches

Cèpe de Pays, menthe et poire

Ombre Chevalier au vert, oseille et amande

Canette maturée et chicorée, Aligot

Fromage Laguiole et billes de Carignan

Baies sauvages, granit et ronces

Café

Vins AOC Languedoc Montpeyroux

Eglise Saint-Martin du Barry à Montpeyroux (34)

Participation au repas 125€/personne

Pour réserver, merci de nous retourner ce coupon réponse accompagné de votre règlement avant le 5 octobre 2023 à l'adresse ci-dessous

Syndicat des Vignerons de Montpeyroux

Place François Villon – 34150 Montpeyroux

Tel : 06 21 79 74 74 – crumontpeyroux@gmail.com

INSCRIPTION AU REPAS

Nom.....

Prénom.....

Nombre de personnes

Total

Chèque à l'ordre de

'Syndicat des vignerons du cru Montpeyroux'

ou Virements bancaires : Crédit Agricole

Dom: 13506/10000/85163629734/clé RIB 68

IBAN : FR76 1350 6100 0085 1636 2973 468