

Ateliers culinaires et dégustation

180€

Vous êtes-vous déjà demandé comment les chefs de vos restaurants préférés rendent leurs plats si bons ?

Eh bien, maintenant vous pouvez le découvrir et partager avec le chef un moment convivial de dégustation de produits locaux et vins du Mâconnais.

Au Relais d'Ozenay, nous vous proposons un atelier culinaire sur les astuces du chef Florian Giraud (de 18h à 21h).

Cette soirée sera ponctuée d'une dégustation de produits, plats et vins locaux en compagnie du chef.

.....

Plusieurs dates sont fixées

- Vendredi 16 octobre 2026 **COMPLET**
- Vendredi 20 novembre 2026
- Vendredi 27 novembre 2026
- Vendredi 4 décembre 2026
- Vendredi 11 décembre 2026

N'hésitez pas à nous appeler au. 03.85.32.17 93 pour réserver directement votre place (nombre de places limitées)

Menu « Vignobles en scène »

100€

Un plat, deux vins, deux émotions. A vous de découvrir votre accord préféré.
Tout au long du repas, chaque création du chef est accompagnée de deux vins de la région, proposés en format dégustation.
Comparez, ressentez et échangez pour découvrir comment un vin sublime, révèle ou transforme les saveurs d'un même met.

Une expérience sensorielle originale au cœur des accords mets-vins.

Amuse-bouche

.....

Terrine de gibier, légumes pickles
Gelée de coing

.....

Truite en croute de pain
Déclinaison de panais, sauce crémeuse à l'ail noir

.....

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

.....

Entremet chocolat-tagette

Le Relais d'Ozenay avec la collaboration du Château de Beauregard, Famille Burrier aux commandes du vin
Samedi 17 Octobre, Diner accords Mets et vins sous l'impulsion de Vignobles et découvertes
Réservation au 03.85.32.17.93
Ou sur notre site www.le-relais-dozenay.com

Samedi 17 Octobre 2026
A Ozenay 1244 route de Brancion