



## **Edoardo Miroglio – dégustation de vin – 13 mai 2026**

### **Rakia :**

*Shopska salata - concombres, tomates de chez Birri, poivrons, échalotes françaises, olives, feta bulgare, persil*

*Shopska salata - cucumber, Birri tomatoes, peppers, shallots, olives, Bulgarian feta, parsley*

### **Bio Viognier & Traminer :**

*Salade inspirée de la mer Noire - filet de maquereau fumé de Gaspésie au poivre de Malabar, pommes de terre à la vapeur, tomates de chez Birri, olives Kalamata, câpres, échalotes françaises*

*Black Sea inspired salad - smoked mackerel from Gaspésie, steamed potatoes, Birri tomatoes, Kalamata olives, shallots, capers*

*ou/or*

*Galettes de courgettes, fromage feta bulgare et sauce yaourt à l'ail*

*Zucchini fritters, Bulgarian feta cheese and garlic yogurt sauce*

### **Soli – Pinot Noir :**

*Confit de canard et gratin dauphinois*

*Duck confit and dauphinoise potatoes*

*ou/or*

*Moussaka végétarienne gratinée au kashkaval*

*Vegetarian moussaka au gratin with kashkaval*