



DÎNER À 4 MAINS

JEUDI 7 MAI 2026

Samuel ALBERT x Bartłomiej WITKOWSKI

Dans le cadre de la Semaine Européenne organisée par la Mairie d'Angers.

Nous avons le plaisir de vous convier à une soirée exceptionnelle autour d'un menu 4 mains.

Pour cette occasion, Samuel ALBERT et Bartłomiej Witkowski

unissent leurs talents et identités culinaires pour imaginer un menu en 4 temps, reflet de leurs parcours, de leurs influences et de leur vision commune de la gastronomie.

Les cuvées du Domaine de la Bergerie viennent accompagner ce voyage culinaire avec justesse, en écho aux plats, dans une approche subtile et équilibrée.

Nicolas vous guidera à travers cette expérience sensorielle, ponctuée par la présence du vigneron, qui partagera avec passion son savoir-faire et l'identité de ses vins.

Cuisinement,

Les Petits Prés

MENU

1^{ER} TEMPS,

Truite, esturgeon, radis, livèche

~

2^E TEMPS,

Anguille de Loire, épinard, jus végétal

~

3^E TEMPS,

Pintade, légumes racines, jus à l'herbe de bison

~

4^E TEMPS,

Poire, sureau, gingembre



METS & VINS

LES ZERSILLES 2021 – 6 CL

Anjou – Domaine de la Bergerie

~

CROIX PICOT 2015 – 6 CL

Savennières – Domaine de la Bergerie

~

MÉTAMORPHISME 2024 – 6 CL

Pineau d'Aunis – Domaine de la Bergerie

~

CHAUME 2017 – 6 CL

Coteaux du layon 1^{er} Cru – Domaine de la Bergerie





PIERNICOVA by Witkowski

UL. PRZEDZAMCZE,
87-100, TORUN, POLOGNE

880 323 890



DOMAINE DE LA BERGERIE

3 ROUTE DE LA PIERRE, CHAMP-SUR-LAYON
49380, BELLEVIGNE-EN-LAYON

02 41 78 85 43