

*Vous êtes épicurien ?  
Vous avez envie de prolonger cette soirée ?  
Votre désir de découverte vous laisse  
un sentiment de frustration ?*

## LA CAVE DES LUMIÈRES VOUS PROPOSE

Envie de partager avec les autres participants

Un vin en vente à la Cave  
ou  
Un spiritueux  
ou  
Un champagne

Prix boutique  
+  
droit de  
bouchon  
**8.00 €**

Boîte de biscuit Maison Burnouff

**12.80 €**

Café Espresso Gonéo, décaféiné Espresso Gonéo

**2.00 €**

Thé noir ou thé vert

**2.50 €**

### DIGESTIF (4 cL)

Cognac VSOP Frapin	<b>8.00 €</b>	Eau-de-vie blanche	<b>6.00 €</b>
Armagnac VSOP Laubade	<b>6.00 €</b>	Whisky du moment	<b>8.00 €</b>
Armagnac XO Joÿ	<b>8.00 €</b>	Rhum du moment	<b>8.00 €</b>

 Cave des Lumières  
vins & spiritueux



# 2<sup>ème</sup> Musicale des Lumières

## 5 juin 2020



Cave des Lumières  
vins & spiritueux

Votre caviste rive gauche

[www.cavedeslumieres.com](http://www.cavedeslumieres.com)



facebook

[contact@cavedeslumieres.com](mailto:contact@cavedeslumieres.com)



**1. « Ah ! si j'étais riche » - Michel Munz**

**L'accord**

**musique :** Joueur, dansant, sautillant, vif, agile, humoristique

**et vin :** Enjoué, gai, plein de peps, aromatique, plaisir simple

**Cuvée n°2 - 2018**  
**Domaines Uby**  
Chenin - Chardonnay

Blini de « caviar du pauvre » au raifort



**2. Cinéma Paradiso – Ennio Moricone**

**L'accord**

**musique :** Chantant, ensoleillé, léger, raffiné, animé, exquis

**et vin :** délicat, tendre et friand à la fois, suave, subtile

**Crozes Hermitage blanc Perles Ivoire 2018**  
**Domaine Jean Esprit**

Marsanne, Roussane – Elevage 12 mois en fût de chêne

Verrine de velouté de petits pois, île flottante au lard fumé



**3. La vie est belle – Nicola Piovani**

**L'accord**

**musique :** Nostalgique, tendre, mélodieux, déchirant, chagriné

**et vin :** Décalé, paradoxal, fruité, léger mais structuré, gourmand

**Cuvée JMF 2017**  
**Domaine Grand Chemin**  
Cabernet-sauvignon et Pinot avec 6 mois d'élevage en fût

Brochette de cou de canard aux herbes et citron confit



**4. Le parrain Love Thème – Nino Rota**

**L'accord**

**musique :** Profond, dramatique, solennel, pénétrant

**et vin :** Prestigieux, à l'italienne avec une fausse puissance, mais chaud

**Barolo 2014**  
**Ricossa Antica Casa**  
« Roi des vins » italien 100% Nebbiolo. Elevage en fût 2 ans

Gros conchiglie farci façon bolognese

---

---

**5. Le mépris Thème de Camille – Georges Delerue**

**Au buffet**

Risotto de poulet aux asperges et champignons – Fromages – Tarte aux framboises et coco

Rosé des papilles – Marquis d'Albay IGP Gard  
Crémant de Bourgogne