



15 mars 2025

L'Alliance des Sens

Quand la Truffe Rencontre la Sylla



Michel Escande, que l'on surnomme "le Sorcier", nous ouvre les portes de son antre, véritable sanctuaire où la magie du vin prend forme.



Baptiste Ross-Bonneau, sommelier indépendant lauréat du Challenge Sud de France, laissera parler son art en sélectionnant les millésimes dont la résonance trouvera l'accord parfait.



Thomas, maître des saveurs, établit un dialogue intime entre la matière et l'instant, offrant une expérience inoubliable, unique et éphémère.



Un Accord Exceptionnel,  
Né d'une Rencontre Unique

Imaginez la rencontre rare et exaltante d'un chef passionné, d'un vigneron visionnaire et d'un sommelier inspiré...

Autour d'un trésor du terroir, la truffe mélanosporum fraîche, et d'une verticale d'exception de la cuvée Sylla du Domaine Borie de Maurel.

La cuvée Sylla, mythique et intensément parfumée, se distingue par sa robe noire opaque, un nez complexe mêlant épices, garrigue, cacao et fruits confits, et une finale qui invite à l'extase.

Réservé au 15 mars, cet événement exceptionnel est destiné aux épicuriens en quête d'un moment rare, voire unique, où passion, terroir et art de vivre se conjuguent pour offrir l'accord parfait.

Mousseline de topinambour au café, noisette torréfiée et topinambour confit au jus de truffe

Sylla 2016

Pressé de céleri-rave à la truffe, mousseline à la sauge et jus de céleri branche

Sylla 2013

Foie gras de canard poêlé, bouillon de canard à la réglisse et condiment truffé aux agrumes

Sylla 2010

Pigeon du Mont-Royal râpé de truffe, betterave laquée, jus de pigeon

Sylla 2006

Poire confite au vin rouge et à la badiane, raisiné du domaine et infusion de truffe

Sylla 2002

Gratin Pur Origine Madagascar, glace à la truffe et au poivre

Sylla 1997

# Château de Siran

Hôtel\*\*\*\*, Restaurant gastronomique & Spa d'exception

Pour célébrer les 15 ans de notre arrivée au Château de Siran, nous avons voulu créer une expérience d'exception où le raffinement du restaurant gastronomique et le charme authentique de nos chambres d'hôtel 4 étoiles se conjuguent pour un moment unique.

## Un Dîner Hors du Commun

Le samedi 15 mars 2025, Thomas a imaginé un dîner d'exception autour de la truffe mélanosporum.

Plongez dans son univers culinaire et dégustez ce repas unique servi par le sommelier Baptiste Ross-Bonneau pour mettre en valeur la mythique cuvée Sylla du Domaine Borie de Maurel.

**192 € par personne**  
(accord avec la cuvée Sylla incluse)

## Une Expérience Complète

Prolongez ce voyage sensoriel en profitant de nos chambres élégantes et d'un petit-déjeuner gourmand pour 2.

Choisissez la formule d'hébergement qui vous ressemble :

<i>Chambre la Charmante :</i>	<b>232,50 € *</b>
<i>Chambre la Raffinée :</i>	<b>264 € *</b>
<i>Suite junior l'Incomparable :</i>	<b>336 € *</b>

\* tarif non annulable, non remboursable, assurance annulation auprès de notre partenaire Safebooking

## Château de Siran, Hôtel 4\* & Spa

[contact@chateau-de-siran.com](mailto:contact@chateau-de-siran.com)

04 68 91 55 98

<https://www.chateau-de-siran.com>

