

# Secrets d'un Chef

Un savoir-faire culinaire au diapason du vin



Au Château Gruaud Larose, chaque détail compte. C'est pourquoi lorsque nous ouvrons une bouteille, nous aimons l'accompagner d'un **mets exquis** qui en révèle toute la subtilité.

Mais comment trouver l'accord mets et vins parfait ?

Pour y répondre, nous vous invitons à vivre une immersion unique aux côtés d'un **expert culinaire**, au cœur de la **gastronomie locale**, lors d'une demi-journée d'exception.

En présence d'un **chef cuisinier** passionné, vous participerez à l'élaboration d'un **menu sur-mesure** avec des produits locaux tout en apprenant les techniques et astuces des plus grands gourmets.

Pour couronner la matinée, les participants se réuniront dans la **salle à manger** du Château pour savourer et échanger sur leurs créations.

Découvrez **l'accord œnologique** qui exhaussera vos plats.

**Savoureusement...**

*Gastronomie  
Concocter*

*Voyage gustatif*



HORAIRES

de 10h00 à 14h00



TARIF

à partir de 2 personnes  
3 à 4 personnes  
5 à 8 personnes

410 €  
/ PERSONNE  
385 €  
/ PERSONNE  
320 €  
/ PERSONNE

Possibilité de faire des  
Cours de macarons : sur devis



ESPACES VISITE

- . Tour panoramique
- . Bâtiments techniques
- . Bâtiments historiques
- . Cuisine du Château
- . Salons du Château