

---

## LA TABLE DU CHEF : UNE EXPERIENCE IMMERSIVE OÙ DECOUVRIR UN MENU UNIQUE ET INTUITIF AU CŒUR DE SAINT-EMILION

---

Au sein du vignoble de Château Trolong Mondot, Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le Chef David Charrier a pris la tête du restaurant gastronomique **Les Belles Perdrix\*** où il propose une cuisine de précision, locale et de saison. Ayant à cœur de faire découvrir sa vision et son univers culinaire, changeant en fonction de ses inspirations du moment et des produits à disposition, David Charrier invite ses hôtes d'un soir à «**La Table du Chef**».



A partir du 1<sup>er</sup> mars, tous les jeudis soir aux Belles Perdrix\*, les quelques privilégiés auront l'opportunité de vivre une expérience gastronomique aux côtés du Chef, en découvrant un menu élaboré uniquement pour eux. Adapté aux inspirations du jour, et dans un cadre intimiste sur une table privatisée pour 6 personnes maximum, les hôtes auront la primeur de **goûter à des créations inédites du Chef**.

En plein cœur de la cuisine du restaurant, en **immersion au plus proche du Chef et de ses équipes**, une salle à manger intime permet aux invités d'observer la brigade pendant le coup de feu, tout en profitant de leur dîner. Les plats sont ensuite présentés par le Chef et son équipe, qui échangeront sur leurs inspirations et sur leurs choix de produits mis à l'honneur.

---

*Un moment à part, où les invités profitent d'un repas d'exception dans une ambiance feutrée, tout en découvrant d'un oeil la préparation d'un poisson, d'une viande ou d'un légume, et le dressage des plats.*

---

Après plusieurs années de rénovation, le restaurant « Les Belles Perdrix » propose aujourd'hui à tous les amateurs de gastronomie de **vivre un moment privilégié, avec une vue imprenable sur le vignoble**, pour découvrir une **cuisine authentique mettant à l'honneur les richesses des produits de la région.**

Le Chef David Charrier y développe une cuisine instinctive, avec une grande attention portée aux détails. **Des efforts récompensés en 2022 par une étoile ainsi qu'une étoile verte accordées par le Guide Michelin.** Le Chef, par sa philosophie, porte une importance particulière au respect de son environnement, en travaillant avec les producteurs locaux et en cultivant son propre potager qui l'inspire dans la réalisation de ses plats.



## INFORMATIONS PRATIQUES

**A partir du 1<sup>er</sup> mars, le jeudi soir uniquement.**

Table à privatiser par réservation auprès de [hospitality@troplong-mondot.com](mailto:hospitality@troplong-mondot.com) ou +33 (0)5 57 55 38 28

Une table unique par soir à la capacité max : 6 personnes

Prix pour la privatisation de la table : 1 500€

*Inclus : la table privatisée avec les menus, les eaux et les boissons chaudes*

---