



LE RESTAURANT LES BELLES PERDRIX\* DE TROPLONG MONDOT  
DÉVOILE UNE OFFRE GASTRONOMIQUE INÉDITE  
POUR LES MOINS DE 30 ANS



A partir du 15 novembre jusqu'au 31 mars 2023, les jeunes gourmets auront l'occasion de s'initier à une gastronomie de haute volée avec un menu inédit imaginé par le Chef David Charrier et son équipe. Un seul critère ? il faut avoir moins de 30 ans !

Le restaurant Les Belles Perdrix\*, soucieux de vouloir encourager les jeunes à faire le premier pas vers une cuisine étoilée, dévoilera ainsi une offre unique comprenant 4 services avec un verre de Château Troplong Mondot pour 70 euros.



*« La gastronomie et le vin font partie intégrante de notre culture française. En tant que restaurant étoilé comme Les Belles Perdrix, nous avons un rôle à jouer pour éduquer les plus jeunes générations dans cet univers. Il faut donner accès à notre savoir-faire et le partager auprès d'une clientèle moins habituée ».*

David Charrier, Chef du restaurant Les Belles Perdrix\*



Aymeric de Gironde, le Directeur Général du Château Troplong Mondot, quant à lui, est heureux de faire le pari de fidéliser la future génération : « Ces jeunes, ce sont nos clients de demain et il faut savoir leur parler dès aujourd'hui. Aux Belles Perdrix, on a choisi une approche différente, celle de donner aux clients une carte des vins à des prix accessibles, pour qu'ils puissent se faire plaisir avec de la grande gastronomie. Ce menu jeune incarne cette réflexion » précise-t-il.



## INFORMATIONS PRATIQUES

- Menu jeune pour toute la table de moins de 30 ans du 15 novembre au 31 mars, le mercredi soir uniquement
- Menu unique en 4 plats, 1 verre de vin (+eaux/café) inclus - Tarif de 70 euros pour les moins de 30 ans
- Réservation par téléphone uniquement au 05 57 55 38 28
- [www.troplong-mondot.com](http://www.troplong-mondot.com)



## A PROPOS DES BELLES PERDRIX DE TROPLONG MONDOT

Le restaurant gastronomique Les Belles Perdrix de Troplong Mondot offre un cadre rare et sublime, à la hauteur de la cuisine du Chef Charrier et du paysage. L'immense baie vitrée ouvre la vue sur l'horizon et laisse la vigne s'inviter à table, alors que la lumière fait vibrer les matières et multiplie les perspectives. L'architecte d'intérieur Bruno Moinard a apporté une poésie qui intègre parfaitement le lieu dans un paysage où tout est beauté.

L'ambiance douce et chaleureuse est propice à la découverte d'une cuisine d'exception, récompensée par une étoile au Guide Michelin. Profondément attaché au respect de son environnement, le restaurant Les Belles Perdrix se voit également récompenser d'une étoile verte en 2022. Chaque détail, de l'agencement de la cuisine aux arts de la table en passant par le service et les produits déclinés à la boutique, a été pensé avec attention par le Chef et son équipe, pour offrir un moment suspendu où le beau et le bon se conjuguent avec sobriété et sincérité.

