

---

Dîner Samedi 11 Novembre 2017

avec M. Ney de Vinaly et le Domaine Delaporte Sancerre à Chavignol.

Menu à 180€ ...

*Amuse-bouche*

*Champagne Grande Réserve 1<sup>er</sup> cru Domaine Gabriel Pagin*

*Le cœur de saumon d'Ecosse Label Rouge confit à basse température et posé sur un jardin végétal,  
croquette de pommes de terre au caillé de brebis et fanes d'oignons nouveaux  
Sancerre blanc « Chavignol » 2016*

*La grosse Saint Jacques Dieppoise et sa garniture autour du fenouil, sauce vin blanc à l'orange et gel de coriandre  
Sancerre blanc « Les Monts Damnée » 2015*

*Le homard entier mais décortiqué posé sur un crémeux de jeunes poireaux Bio, les pinces au beurre rouge  
et jus de ragoût de homard au vin de la vallée du Rhône  
Sancerre rouge « Silex » 2015*

*Le filet mignon de veau de lait cuit à basse température, crêpe épaisse de pommes de terre,  
fricassée de champignons sauvages du moment et son blanc mangé, gel de décoction des sous-bois  
Sancerre rouge « Le cul de Beaujeu » 2015*

*Le Crottin de Chavignol sur toast, mikados de pommes acidulée et vinaigrette au miel  
Sancerre blanc « Silex » 2015*

*La tarte au citron revisité  
Vouvray moelleux 2015 Domaine Sébastien Brunet*

*Gourmandises*

---