



Jeudi 25 avril 2024

TORSADES FEUILLETÉES
Anjou " Noir " 2021, Domaine Belargus

ŒUF D'OIE À L'ANGEVINE
mouillettes d'asperges vertes
Savennières " Gaudrets " 2022, Domaine Belargus

COQUILLAGES EN FRAÎCHEUR
fine gelée de langoustines, asperges blanches & créneux ail des ours
Savennières " Ruchères " 2020, Domaine Belargus

SAUMON CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES
celtuce & mâisse braisées, jus de poissons
Anjou " Les Quarts " 2020, Domaine Belargus

CARRÉ DE VEAU LAQUÉ À LA BIÈRE
légumes printaniers glacés, jus de veau à la gentiane
Anjou - " Coteaux Des Treilles " 2015, Domaine Pithon -Paillé

FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE
Au praliné salé & orange confite & mousse de fromage de chèvre
Coteaux du Layon 2022, Domaine Belargus

BISCUIT AUX FRUITS SECS
parfait glacé, ananas caramélisé au miel
Quarts de Chaume Grand Cru 2021, Domaine Belargus

PLACE GAILLON, PARIS