



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