



Jeudi 17 octobre 2024

2021 – *Brut nature « Estaban » - Combe Pilate, M. Chapoutier*

AMUSES BOUCHES

2020 – *Hermitage « Chante-Alouette », M. Chapoutier*

SAINT-JACQUES & CÈPES

2014 – *Ermitage Chapoutier « Le Méal », M. Chapoutier*

POIVRONS

2014 – *Ermitage Chapoutier « Le Pavillon », M. Chapoutier*

2014 – *Ermitage Chapoutier « L'Ermite », M. Chapoutier*

BICHE HUYSMANS

2011 – *Ermitage Chapoutier « Le Pavillon », M. Chapoutier*

2011 – *Ermitage Chapoutier « L'Ermite », M. Chapoutier*

FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE

2014 – *Ermitage « De L'Orée » n M. Chapoutier*

FIGUES DE SOLLIES

1999 *Marc d'Ermitage, M. Chapoutier*

PLACE GAILLON, PARIS



AMUSES BOUCHES

Beignet de maïs, tartelette de langoustines, Huitres Prat-Ar-Coum gelée de mélisse

SAINT-JACQUES & CÈPES

en carpaccio, accompagnés d'une saint jacques cuite dans sa coquille et brunoise de cèpes.

POIVRONS

confits, Cecina maturée, sauce armoricaine

BICHE HUYSMANS

Figues de Solliès, cerise fossilisée, cèpes poêlés, sauce grand veneur encre de seiche

FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE

vieux Gruyère et champignons de Paris en copeaux, poudre de champignons, bourgeons fossilisés.

FIGUES DE SOLLIES

comme une tarte flambée, crème d'amande

PLACE GAILLON, PARIS



PLACE GAILLON, PARIS