

MENU

CANAPÉS

Gougères craquelin au Comté, jambonnettes de cuisse de grenouille au raifort crémeux

2022 - Saint-Bris, « Les Copains d'Abord », Clément Lavallée, blanc - *magnum*



FROMAGE DE TÊTE PERSILLÉ

Crémeux raifort, graines de moutarde

2022 - Chablis, « Les Ardillers », Clément Lavallée, blanc

2019 - Chablis, « Les Ardillers », Clément Lavallée, blanc



HUITRE POCHÉES

Céleri en sabayon gratiné, shot concentré de céleri

2022 - Chablis « 45° », Clément Lavallée, blanc - *jéroboam*



SAINT PIERRE CONFIT

Morilles farcies, risotto de sarrasin, pourpier sauvage, sauce poulette au Chablis

2022 - Chablis 1^{er} cru, « Les Beauregards », Clément Lavallée, blanc



RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Sauce bourguignonne et ses légumes glacés, purée de carottes à l'orange

2021 - Côtes d'Auxerre, « Ma Pierre », Clément Lavallée, rouge - *jéroboam*



FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE

Le Chablisien, To Do Love

2019 - Saint-Bris, « Les Copains d'Abord », Clément Lavallée, blanc



MIGNARDISES

Orangettes, feuillantine, chocolat

Liqueur Whisky-Châtaigne, Belle Gnôle