

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE



Jeudi 28 novembre 2024

Morceaux de homard bleu nappés

Bouillon d'algue et de concombre

Rafraichissant à la japonaise

Muscadet GAIA 2020, Jérôme Bretaudeau

Quenelles de bar de ligne

Brioquée aux coquillages

Riesling Grand Cru Rangen de Thann 2005, Olivier Humbrecht

Filet de veau à la ficelle

Sabayon au jus de truffe

Pinot Noir Statera 2020, Jérôme Bretaudeau

Agneau de lait

Morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne

Château Lafite Rothschild 1990, Pauillac, Saskia de Rothschild

En magnum

Saint-Nectaire affiné

De la maison Quatrehomme

Château l'Evangile 2006, Pomerol, Saskia de Rothschild

En magnum

Comme un calisson

Fine glace royale à l'émulsion d'amandes

Pinot Gris Clos Windsbuhl 2002, Vendanges Tardives,

Olivier Humbrecht

Mignardises

Chocolats Alléno & Rivoire

Eaux minérales de Saint Geron

Menu Réalisé par le Chef Yannick Alléno
Chef étoilé au Guide Michelin

Vincent Javaux
Directeur de la sommellerie
du groupe Yannick Alléno