

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

Jeudi 27 novembre 2025



Menu Réalisé par le Chef Yannick Alléno
Chef étoilé au Guide Michelin & Chef Gérard Barbin

Vincent Javaux
Directeur de la sommellerie
du groupe Yannick Alléno



Vapeur de tourteau sur une délicate royale
Navet au naturel

Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » 2023,
Christine VERNAY

Rouget barbet à la sauce meurette
Cœur de céleri & moelle gratinée

Côte de Brouilly « Les Griottes de Brullhié » 2023,
Claude GEOFFRAY

Pigeon de Racan grillé

Condiment à la roquette et baies de sureau

Châteauneuf-du-Pape rouge, Château de Beaucastel 2019,
Jean-Pierre PERRIN

Beaufort 2023 et Epoisses

Affinés par la maison Quatrehomme
Hermitage blanc 2014, Gérard CHAVE
Clos de la Roche 1999, Jacques SEYSES

Spoom de pamplemousse glacé

Aloe Vera et huile d'olive à la bergamote

Sauternes, château Guiraud 2015
Olivier BERNARD

Mignardises

Chocolat Yannick Alléno