

## Territoires de France Mijotés Modernes

*Le meilleur de l'escargot à saucer Jura, Bretagne*

*Moelleux de sardine à l'arête Bretagne*

*Sardine à l'huile à cru Bretagne*

*Peau de sardine grillée, piperade Bretagne, Sud Ouest*

*Givrée de sardine, écailles croustillantes Bretagne*

*Laitance de sardine, fenouil Bretagne, Pyrénées-Orientales*

*Mon pain de maïs et Fontainebleau Sud Ouest, Île-de-France*

*Infusion d'une macération de champignons de Paris de Grégory Spinelli Île-de-France*

*Concentré de maïs, crémeux des pinces de homard, caviar Bretagne, Sud Ouest, Sologne*

*Homard cuit sur des os à moelle et carapaces, infusion de montarde Bretagne, Bourgogne, Val de Loire* MIJOTÉ MODERNE

*Sanguette de canard, cou et gésier confits Vendée*

*Canette de Challans étouffée cuite sur des noyaux d'olive, la peau en grattons, suc à l'olive* MIJOTÉ MODERNE

*Vendée, Sologne, Vaucluse*

*Brie de Meaux vieilli deux ans, livèche Île-de-France, Sud Ouest*

*Vinaigre de cidre vanillé glacé Charente-Maritime*

*Feuilles de panais pomme coing bergamote Maine-et-Loire, Corse*

*Mon Blanc à Manger Tabiti, Bretagne*

*Feuilletage Viennois - crème au Mélilot Jura, Bretagne*

*Estragon, tagètes chocolatés Maine-et-Loire, Drôme*

*Noisette "la Fertile de Coutard" Sud Ouest*

*Raisin "Madeleine Royale" Midi-Pyrénées*

306 Menu en 18 services

256 Menu en 17 services

116 Menu Déjeuner

154 *Les vins en accord du menu avec une dégustation découverte*

*Côtes du Jura les Champs Rouge Julien Labet 2016, Palette blanc Chateau Simone 2015, IGP Pays de l'Herault Pradel les Terrasses d'Elise 2016, IGP Côtes Catalanes le Pilon Olivier Pithon 2015, Poiré Domaine Pacory, Banyuls Terramar 2008*

170 *L'accord du menu avec une dégustation du Domaine Tempier*

*Bandol Blanc Tempier 2018, Bandol Tempier 2014, Bandol La Migoua Tempier 2009, Bandol La Tourtine Tempier 1998*

200 *L'accord du menu avec une dégustation du Chateau de Beaucastel*

*Chateau de Beaucastel Blanc 2016, Chateau de Beaucastel 2013, Chateau de Beaucastel 2004, Chateau de Beaucastel 1997*

290 *L'accord du menu avec une dégustation de la Grange des Pères*

*La Grange des Pères blanc 2014, La Grange des Pères Rouge 2013, La Grange des Pères Rouge 2008*

290 *L'accord du menu avec une dégustation du Domaine Jean-Louis Chave*

*Hermitage blanc Jean-Louis Chave 2001, Hermitage blanc Jean-Louis Chave 1998, Hermitage rouge Jean-Louis Chave 1995*

310 *L'accord du menu avec une dégustation du Domaine Méo-Camuzet*

*Bourgogne blanc Méo Camuzet 2014, Nuits Saint Georges Méo Camuzet 2015,*

*Vosne Romanée 1er Cru "Les Chaumes" Méo Camuzet 2014, Clos de Vougeot Grand Cru 2008*

380 *L'accord du menu avec une dégustation du Clos Rougeard*

*Clos Rougeard blanc 2008, Clos Rougeard le Clos 2010, Clos Rougeard Les Poyeux 2011, Clos Rougeard Le Bourg 2006*

S.D *L'accord du menu avec une dégustation du Domaine de la Romanée Conti*

*Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine de la Romanée Conti 2009, Grands Echezeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2012, Richebourg Grand Cru Domaine de la Romanée Conti 2011, Cognac Louis XIII*

S.D *L'accord du menu avec une dégustation de Légende*

*Montrachet Grand Cru Etienne Sauzet 2014, Chateau Grillet 2009, Pomerol Chateau Petrus 2008, Sauternes Chateau Yquem 1995*