

Soirée du 31 mars 2023

Les vins du domaine Génot-Boullanger
Les mets de Xabi et Patrice Ibarboure

En guise de prélude :

Tartelette iodée, sardine en escabèche, crème crue et graines de coriandre.

Feuille à feuille croustillant, œufs de truite de Banka, citron vert et poivre de Timut.

2020, Beaune « En Lulunne ».

Langoustine en carpaccio,

blanc manger relevé au citron vert, ail noir fait par nos soins, tuiles algues et caviar d'Aquitaine.

2020, Meursault « Clos du Cromin ».

Choux-fleurs et sole de Capbreton,

ravioles de chou vivifié au citron, poivre Voastsiperifery et fève de Tonka, sauce meunière iodée.

2020, Puligny-Montrachet « Les Nosroyes ».

Poitrine de bœuf Wagyu cuite 30 heures,

cébettes, pomme dauphine et neige de caripoulé au piment fumé de la Véra.

2011, Corton Grand Cru « Les Combes ».

Parenthèse fromagère autour du Soumaintrain,

émulsion légère au poivre de Sarawak.

2020, Meursault « Les Meix Chavaux ».

Soufflé chaud à l'eau de vie de marc de raisin,

Sorbet orange amère et granité.

Épilogues

Entre douceurs et gourmandises