

Soirée du 26 mai 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 ».

La surprise du Chef

Le chef et le sommelier préparent un accord vins & mets qui sera dévoilé quelques jours avant la soirée.

La surprise du Sommelier

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