

METRO



VILLE DE  
CHARTRES

MONARQUE  
Maison Hôtelière depuis 1634



RACINES

NOUVELLES  
RENAIS  
SANCE(S) !  
EN CENTRE-VAL DE LOIRE  
2023  
FRANCE

Impression Imprimerie CHAUVEAU



## DÎNER DE LA 41<sup>e</sup> PAULÉE DES VINS DE LOIRE DIMANCHE 24 MARS 2024

MENU PAR LE CHEF INVITÉ D'HONNEUR EMMANUEL RENAUT\*\*\* ET LE CHEF THOMAS PARNAUD\*  
Accords mets & vins d'Olivier Poussier

1 - *Biscuit de Savoie aux bourgeons de sapin.*

2 - *Tartelette à l'oxalis.*

3 - *Champignon et noisette du Piémont.*

4 - *Croûte de champignons et Beaufort.*

5 - *Féra du Lac légèrement fumée.*

6 - *Biscuit de brochet et lotte du lac,  
jus d'oignons grillés.*

7 - *Filet de chevreuil chasseur français,  
myrtilles comme une sauce Grand Veneur.*

9 - *Alpage, Beaufort.*

10 - *Meringue, pomme, coing, cynorrhodon.*

1 - *Sancerre 2022 « Silex » Domaine Delaporte*

2 - *Sancerre 2022 Domaine Tabordet*

3 - *Vouvray Brut non dosé 2019 Domaine Pinon*

4 - *Saumur « David » 2021 Arnaud Lambert*

5 - *Blanc Fumé de Pouilly « Barre à Mine » 2022  
Michel Redde et Fils*

6 - *Vouvray Demi Sec « La Folie » 2022 Sébastien Brunet*

7 - *Côte Roannaise « Chez Muron » 2022 Domaine Sérol*

8 - *Bourgueil « Racines » 2022 Sylvain Boton*

9 - *Vin à l'Aveugle*

10 - *Montlouis-sur-Loire « Le Grand Poirier » 2022  
Xavier Weisskopf*

**Mise en scène par Christophe Vuillard, Marie Luneau, La Famille Jallerat  
& Sommellerie sous la baguette de Nicolas Duclos**