

**METRO**



  
**MONARQUE**  
— Maison Hôtelière depuis 1634 —



NOUVELLES  
**RENAISSANCE(S)!**  
EN CENTRE-VAL DE LOIRE  
— 2023 —  
FRANCE



Impression Imprimerie CHAUVÉAU





**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**