

Sous la présidence de Monsieur Olivier Poussier

40 ème Paulée des vins de Loire



Les bouchées apéritives

Gaufré de consoude, gel aux herbes,

Christophe Hay

IGP du Val de Loire « Les Roses du Clos » 2022 Xavier Frissant

L'huître creuse de Normandie de l'ami Stéphane,

poivre du Timut,

Thomas Parnaud

IGP du Val de Loire « Céleste » 2020 Pauline Lair

Tartelette tarama de brochet de Loire, pomelos,

Christophe Hay

Vin de France « Argos » 2018 Guillaume Sorbe

Le pâte de Chartres en l'honneur de Georges Jallerat,

Thomas Parnaud

Côte Roannaise « Diogène » 2020 Romain Paire

L'entrée

**Caviar de Sologne, esturgeon cuit au bouillon,
pomme Pompadour, oseille,**

Christophe Hay

Muscadet Sèvre et Maine « Contre-Courant » 2021 François Ménard

Le poisson

**La Saint-Jacques de Grandcamp-Maisy, betteraves crapaudine de Beauce fermentées à la vanille de la Martinique,
(Jus de barbes au Chenin et Lapsang-souchong)**

Thomas Parnaud

Sancerre Rouge « Les Filles » 2019 S et J.P Agisson

&

A l'aveugle



La viande

**Boeuf Wagyu de notre élevage.
En pressé, cuit et mariné, chou braisé,**

Christophe Hay

Chinon "Coteau de Noiré" 2018 Domaine Alliet

Le fromage

**Fromage de chèvre de la ferme de Bréviande.
Mousse légère, copeaux, poire tapée,
fleurs et herbes sauvages,**

Christophe Hay

Savennières « Clos de la Hutte » 2020
Thibaud Boudignon

Le dessert

**La Pomme reine des reinettes, miel de sarrasin de Beauce
et vanille bleue de la Réunion,**

Thomas Parnaud & Jérôme Bellegueille
Cormé 2017 Eric Bordelet

Les mignardises

**Bonbon de chocolat grand cru de la Martinique,
Jérôme Bellegueille**

**Biscuit diamant maïs, Praliné maïs de Beauce et pop-corn,
Jérôme Bellegueille**

Mise en scène par Christophe Vuillard, Marie Luneau Papin, la Famille Jallerat
&

Sommellerie par Nicolas Duclos