

*Sous la présidence de Monsieur Olivier Poussier*

# *40<sup>ème</sup> 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