



DÎNER DE LA XXXVIII^{ÈME} PAULÉE DES VINS DE LOIRE DIMANCHE 3 AVRIL 2022

Menu à 4 mains par Olivier Nasti et Thomas Parnaud – Sous la présidence de Monsieur Olivier Poussier

L'Alsace en quelques bouchées

1 Muscadet Sèvre et Maine « Les Vignes du Bourg » 2021 Julien Braud

2 Montlouis - sur - Loire Extrat Brut Laura David

3 Coteaux d'Ancenis « Révélation » 2020 Landron-Chartier

4 Val de Loire « Trésaille » 2020 Domaine des Béroles

Le Petit pois “ goutte d'eau ”
laitue braisée et caviar Oscietre “ Maison Kaviari ”

5 Pouilly fumé « MCMLV » 2020 Domaine du Bouchot

L'Anguille « au vert »
légèrement fumée et laquée aux agrumes

6 Anjou « Zerzilles » 2020 Château de Plaisance

7 Saumur « Les Pouches » 2019 La Porte Saint Jean

Le pâté chaud de chamois de nos montagnes,
et fruits noirs d'été fermenté

8 Bourgueil « Busardières » 2015 Domaine de la Chevalerie

Le munster à manger du bout des doigts

9 A L'AVEUGLE

La Rhubarbe Valentine
et la fraise confite en coque meringuée

10 Touraine « Première Vendange » 2021 Domaine Marionnet

Mise en scène par Christophe Vuillard, Marie Luneau Papin, la Famille Jallerat
et Sommellerie par Jean-Baptiste Klein et Nicolas Duclos

« *Je goute donc je suis* »

Jacques Puisais

