



## DÎNER DE LA XXXVIII<sup>ÈME</sup> 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

Le Petit pois " goutte d'eau "  
laitue braisée et caviar Osciètre " Maison Kaviari "

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

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

Le munster à manger du bout des doigts

La Rhubarbe Valentine  
et la fraise confite en coque meringuée

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

2 Montlouis - sur - Loire Extrait Brut Laura David

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

4 Val de Loire « Trésaille » 2020 Domaine des Bérioles

5 Pouilly fumé « MCMLV » 2020 Domaine du Bouchot

6 Anjou « Zerzilles » 2020 Château de Plaisance

7 Saumur « Les Pouches » 2019 La Porte Saint Jean

8 Bourgueil « Busardières » 2015 Domaine de la Chevalerie

9 A L'AVEUGLE

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

**METRO**



  
**MONARQUE**  
— Maison Hôtelière depuis 1634 —

