

Dîner des Epicuriens, 12 septembre 2020

La Vallée de la Loire

Thierry Lacroix collectionne les belles bouteilles et les redistribue à quelques grands restaurants, leur permettant ainsi d'étoffer leur carte de vins rares et dans des millésimes souvent anciens. Ses amis vigneronns n'hésitent d'ailleurs pas à lui réserver leurs plus belles barriques pour des cuvées dont il a l'exclusivité. Ce soir, il a convié les vins de la Vallée de la Loire et quelques-uns de ses vigneronns emblématiques qui vous feront déguster les trésors qu'ils auront spécialement sélectionnés pour se marier avec mes plats. A vous de jouer les dégustateurs, d'échanger avec eux et leur poser des questions. Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les coulisses des grands vins vous sera dévoilé et si vous vient l'envie d'étoffer votre cave de quelques coups de cœur, Thierry aura sûrement quelques flacons pour vous...

En En amuse-bouche,
une variation autour des dernières tomates de Provence
Pétillant de Loire, Domaine de la Taille au Loup « triple 0 »



Tous les champignons d'une cueillette de septembre pour un pâté doré et croustillant servi tiède
Relevé d'un coulis de persil légèrement aillé

Quelques champignons en aigre-doux, d'autre crus en vinaigrette
AOC Chinon Blanc, Domaine Bellivier « Noun-Label » 2017
AOC Saumure Blanc, Château du Hureau « foudre » 2015



Quenelle de sandre de Loire « crousti-fondante »
Beurre nantais, quelques écrevisses
AOC Pouilly Fumé, Domaine Michel Redde « Majorum » 2013



Poitrine de caneton rôtie à la Tourangelle
La cuisse en civet au vin rouge de Chinon, purée aux cèpes légèrissime
AOC Chinon Rouge, Domaine Bellivier « Noun-Label » 2013
AOC Bourgueil, Domaine Lame-Delisle-Boucard « Cuvée Prestige » 2009



Les fromages de chèvre du sancerrois et un bleu bien persillé
AOC Coteaux du Layon Domaine Patrick Baudouin « Cuvée 1896 » 2015



Mille-feuille ultra léger aux pommes caramélisées
Sorbet à la pomme golden
Vin Blanc Moelleux, Domaine de la Taille aux loups 2013



Mignardises, *Eaux Système Cryo, Café*

90 euros hors boissons
150 euros toutes boissons comprises