

Diner à 4 Mains le 17 septembre 2019

Chef invité : *Xavier Giraudet*

(Chef Exécutif du restaurant étoilé « La Robe », Montaigu
et ancien cuisinier du restaurant "Le Chiberta")

Chef du Chiberta: *Stéphane Laruelle (Paris)*

Vigneron invité : *Anne-Charlotte Genet*

Domaine Charles Joguet, Chinon

« Au fil de la Loire »

Financier : Pomme de terre grenaille et tartare d'algue wakamé
beurre citronné

Apéritif : Crémant de la Loire

Amuse-bouches :

-Velouté de moquette, croustillant de sardine à la sauge
-Suprême de volaille vendéenne et foie gras, gelée de poivre long
pain maïs-raisin

Saumon Bio aux baies de Batack
lamelles de concombre et yaourt citron (Chef Giraudet)

Clos de la Plante Martin 2014, Chenin blanc

Sole de l'île de Noirmoutier
aux salicornes, girolles et poivrades grillés (Chef Laruelle)

Clos de la Plante Martin 2013, Chenin blanc

Canard Burgaud
cuisiné aux épices Apicius et figues de Solliès (Chef Giraudet)

Chinon « Les Charmes » 2012

Framboise rafraîchie à la verveine-citronnelle (Chef Giraudet)

Nectar de la Plante Martin 2010

Chocolat et caramel au beurre demi-sel de Guérande
(Chef Laruelle)

Café, mignardises :

- «Gâche» façon pain perdue à la vanille
-Tartelette comme un flan maraîchin