

Nous tenons à remercier chaleureusement Raphael Reybier et Benoit Lesueur de nous offrir quelques-unes de leur plus belles cuvées et de vieux millésimes pour cette soirée exceptionnelle



René  Maxime
MEILLEUR
HOTEL - RESTAURANT  *la Bouitte*

La Bouitte Hôtel – Restaurant – Spa
73440 Saint Martin de Belleville
Tél. : +33 4 79 08 96 77
E-Mail : info@la-bouitte.com

Soirée Œnologique La Bouitte



En la présence de Raphaël Reybier et Benoit Lesueur

Dîner du Mercredi 17 décembre 2014

Aperitif

Mutre Gillardeau en voile d'eau de mer, perle de jusu;
cromesqui au boudin noir, granny Smith; tartelote de volaille confite;
Tartine truffe "Extra France"

Champagne Michel Reybier Brut Premier cru

Mises en bouche

Alberta imperial, "Neige de chou-fleur", huile de noisettes sauvages



Entrées Pattes Rouges

Petites pâtes liées au jus, amandes, baignet à prendre du bout des doigts

Cos d'Estomel blanc 2011



Volaille fermière

De la Cour d'Armoise, haricots cocos, truffe

Saint Estèphe Pagodes de Cos 2011

Noisette de Chanavil

Poêlée, "joire de terre", jus réduit, confiture au Cymorhodon
Saint Estèphe Cos d'Estomel 1996 et 1986



Framage

Reblochon fermier affiné par Eric Tainbourg

Saint Estèphe Cos d'Estomel 2004



Pré-dessert

Eau de coing façon bière, cristalline.



Dessert

Golden des vergers de la Vallée, façon Tatin, crème double.

Tokaji Domaine impérial Hézagab 5 Puttonyos 2008

Mignardises

Biscuits: Crème chocolat gingembre, chantilly myrtille Tanaïse,
"Gisèle" Flan d'orangé.