



Dîner
DE VIGNERONS

Jeudi 20 novembre 2025



DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE
MAUVES EN ARDÈCHE - FRANCE

MENU

APÉRITIF

Pâté en croute, Jambon 5 jotas

2023 - *Saint-Joseph, Domaine Jean-Louis Chave, rouge*



AMUSE-BOUCHE

Tartelette de tourteau, mayonnaise légère & pomme Granny Smith /

Tartelette de courge, kumquat givré / Langoustine croustillante, sauce moderne à la tagète
2021 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, blanc*



ARTICHAUT & FOIE GRAS

Anguille fumée, vinaigrette au jus tranché

2014 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, blanc*



TURBOT CONFIT

Sauce Albuféra, girolles poêlées

2006 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, blanc*



FILET DE BICHE RÔTI

Pruneaux farcis, farce à gratin & anchois, sauce grand veneur, condiment à l'ail noir

2016 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, rouge*



PIGEON DE RACAN

Cuit sur le coffre, betterave glacée au jus fumé, cresson d'huître

2012 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, rouge*

※

Royale de pigeon, cuisse confite et fumée

2000 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, rouge*



FROMAGE

Caciocavallo, siphon de brousse aux épices & coulis de vin jaune

1995 - *Hermitage, Domaine Jean-Louis Chave, blanc*



MADELEINE DE PROUST

