



Dîner
DE VIGNERONS

Jeudi 20 novembre 2025



DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE

MAUVES EN ARDÈCHE - FRANCE

MENU

APÉRITIF

Pâté en croûte, 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

