

Cena sibarita en Zest. 28 junio 2024.

- Menu Dégustation
En 6 actes sélectionnés par notre Chef pour l'ensemble de la table
62,00€
- NOUS VOUS PROPOSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU DÉGUSTATION
DES ACCORDS "METS ET VINS" EN VERRE DE 6 CL. En 6 accords
21,00€
- ENTREÉS
- Ceviche de Bar
Leche de tigre au jus de mandarine & lait de coco, légumes crus croquants, œuf de saumon & sorbet au basilic Thaï-Jalapenos, cacahuète Wasabi
- AOP Muscadet sur Lié « Anima Mea » Château de la Gravelle-Günther Chereau
100% Melon de Bourgogne, Nez citronné et frais. Bouche minérale et vive avec une très belle longueur
- Foie gras de canard mi-cuit « brûlé »
Chutney à l'ananas & poivre de Séchouan, gruê de cacao, coulis acidulé au cassis et fleur d'hibiscus, pain au levain grillé.
- IGP Cotes de Gascogne Moelleux « Saint-André » Domaine de Joÿ
100% gros manseng , une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques. En bouche, l'équilibre sucré/acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand
- PLATS
- Filet de Saint Pierre
Aux amandes & salicorne, sauce émulsionnée au jus de coquillages & vin jaune, écrasé de légumes à l'huile d'amande & légumes croquants
- AOC Chablis "Vieilles Vignes" Domaine Dampit
100% Chardonnay, frais et minéral aux notes d'agrumes, la bouche dotée d'une très bonne persistance aromatique
- Carré d'agneau rôti
Sauce au miel & tamarin, grain de boulgour vert au persil & citron confit, asperges grillées & crémeux de courgette
- AOP Cahors "Le pur fruit du Causse" Château Combel La Serre
100% Malbec, Son nez intense de fruits noirs, on est sur des notes de framboises et de groseilles
- DESSERTS
- Ravioles d'ananas
Poché au sirop d'épices, crème mascarpone au zeste d'agrumes, sablé breton à la noix de coco & sorbet Virgin Colada
- Probablement: Cremant de Loire. "... de Valois". Petillant. Brut.
- Chocolat & Framboise
Biscuit cacao, ganache montée au chocolat noir « Barry » 70%, compotée de framboise au sirop de fleur de sureau, sorbet framboise
- AOP Cotes de Provence "Pinchinat"
Vin clair, fin, généreux & désaltérant