

SATURDAY NIGHT TASTING

"Burgundy – The Innovators"

Saturday, 4th March at 7.00pm

CHARDONNAY

Pouilly-Fuissé, 1er Cru aux Quarts 2020

Domaine Mathias, Chaintré, Mâconnais

GILLES & THIBAUT MATHIAS

Marsannay Blanc, le Clos, 2019

Domaine René Bouvier, Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits

BERNARD BOUVIER

Puligny-Montrachet 2020

Domaine Jean-Louis Chavy, Puligny, Côte de Beaune

JEAN-LOUIS & PAUL CHAVY

RED WINES

Monthelie, 1er Cru Clos Gauthey 2016

Domaine Paul Garaudet, Monthelie, Côte de Beaune

PAUL & FLORENT GARAUDET

Côte de Nuits Villages « V » 2019

Domaine Xavier Durand, Comblanchien, Côte de Nuits

XAVIER DURAND

METHODE TRADITIONNELLE

Crémant de Bourgogne, Brut NV

Cave de Lugny, Chardonnay, Mâconnais

GRÉGOIRE PISSOT

CANAPÉS

Crème dubarry, coriander and walnut gremolata

Smoked salmon roulade, blini, caviar

Crispy chicken thigh, tarragon mayonnaise

DINNER

"Burgundy's New Stars"

Saturday, 4th March at 8.15pm

***Ham hock and rabbit terrine, garden peas, broad beans, radish,
kiwi chutney***

Montagny 1^{er} Cru, les Grappes d'Or 2020
Domaine Feuillat-Juillot, Montagny, Côte Chalonnaise
FRANÇOISE & CAMILLE FEUILLAT-JUILLOT

South coast bouillabaisse, rouille

Savigny-les-Beaune Blanc, 1er Cru les Vergelesses 2016
Domaine Françoise André, Beaune, Côte de Beaune
LAURIANNE ANDRÉ & JÉRÔME DESPRÈS

***Breast of guinea fowl, wild garlic, smoked pancetta, crispy skin, duchess
potato, madeira jus***

Mercurey Rouge, 1er Cru les Barraults 2017
Domaine Jean Maréchal, Mercurey, Côte Chalonnaise
QUENTIN & THOMAS BOVAGNE

Chefs' selection of world cheese

Chambolle-Musigny "Vieilles Vignes" 2018
Domaine Hudelot-Baillet, Chambolle, Côte de Nuits
DOMINIQUE LE GUEN

***Dark Chocolate Delice, variations of blackberry, coffee crumb,
sea salt ice cream***

Maury "Vendange" 2021
Domaine Pouderoux, Maury, Roussillon
ROBERT & CATHY POUDEROUX

Coffee and petit fours