

# Les délices du Chef

*Carte & Menus*

---



RELAIS &  
CHÂTEAUX

---

HÔTEL-RESTAURANT

**CHÂTEAU DE GERMIGNEY**

LE PARC



*Diner de l'Académie du Vin de France*

*Du*

*Vendredi 20 Avril 2018*

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

*Notre Chef Pierre Basso-Moro et toute l'Equipe  
Vous souhaitent un très bon appétit*

**Crémant du Jura « Coeur de Chardonnay » 2013 Domaine Rolet**  
servi à l'apéritif accompagné de nos salés maison

*Menu*

Amuse-bouche

La langoustine en deux services,  
en ravioli au beurre blanc parfumé au vin Jaune  
et caramel salé en gelée de thé vert Matcha, pomme verte

*Arbois-Pupillin Chardonnay « Jurassique » 2015*  
*Domaine de la Renardière*

La volaille de Bresse de la ferme Roussel Voisard  
cuite en terrine lutée,  
les suprêmes, gros légumes et truffes au Vin Jaune,  
*Arbois-Pupillin Pinot Noir « Grande Chènevrière » 2015*  
*Domaine Paul Benoit*

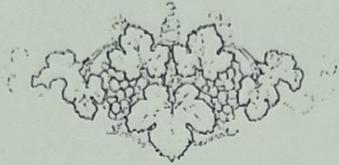
Fromages régionaux sélection Marc Janin MOF 2015  
*Côtes du Jura Vin Jaune 1994 Château d'Arlay*

La gaude en glace, sablé caramel et noix, tuile à la gaude

*Macvin Rouge Château d'Arlay*

Mignardises

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

*Pupillin, déjeuner jeudi 19 avril 2018*

## **Dégustation de Crémant du Jura et amuse-bouche**

Cellier des Chartreux - Michel Gahier – Domaine de la Renardière  
Domaine de la Borde – Domaine des Bodines - Domaine Désiré Petit

**Epaule d'agneau français confite durant huit heures,  
ravioles au Comté fruité, asperges vertes, jus brun, olives.**

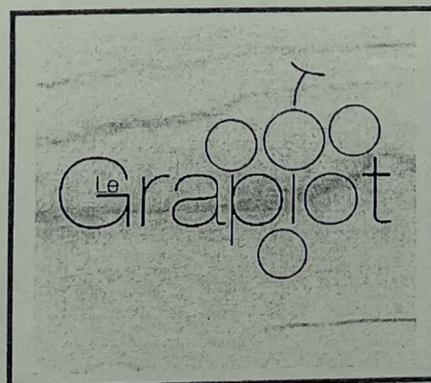
Pinot Noir *La Grande Chenevière* 2013 Paul Benoît (Pupillin)

Savagnin ouillé *L'Essentiel* 2015 Domaine Désiré Petit (Pupillin)

**Jalousie aux pommes caramélisées à la cannelle et raisins secs,  
sorbet au Poulsard de Pupillin.**

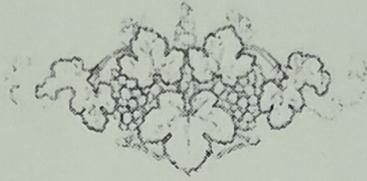
Macvin Blanc Château d'Arlay

Café, mignardises



Préparé par Samuel et Julie Richardet. AUBERGE DU GRAPIOT, RUE BAGIER 39600 PUPILLIN

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

**Château d'Arlay, déjeuner vendredi 20 avril 2018**

*accompagné des vins AOC Côtes du Jura de*

**Domaine Frédéric Lambert**

**Domaine Baud**

**Domaine de la Petite Marne**

**Cellier des Chartreux**

**Caves Jean Bourdy**

**Château d'Arlay**

**Assortiment de charcuteries à manger du bout des doigts**



**Tournedos de bœuf, réduction de Pinot Noir et échalottes**



**Les Comtés millésimés de Jurafllore – Fort des Rousses**



**Millefeuille revisité aux framboises**

**Café**

