

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Diner de Gala
Voyage en Anjou
de l'Académie du vin de France
14 – 17 Mai 2024

L'ORÉE DES BOIS
TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Grosses langoustines rafraîchies,
aspic de légumes printaniers,
consommées « Soba-Cha »

Signature : Chef David Guitton

Asperges vertes,
coques, beurre noisette, capucine

Signature : Chef Valentin Raguin

Épaule d'agneau confite,
carottes nouvelles, estragon,
sabayon harissa légère

Signature : Chef Valentin Raguin

Brebis et miel du Layon,
cardamome et thé blue diamond

Signature : Chef David Guitton