



## **MENU SPÉCIAL CHEF PANUVIT KHAOKAEW**

FINALISTE DU BOCUSE D'OR 2021 - THAÏLANDE

JEUDI 9 DÉCEMBRE 2021

### **AMUSE-BOUCHE**

*ACCORD : CHAMPAGNE DE PROPRIÉTAIRE - FÉLIX DES LYS*

Noix de St-Jacques, fondant de chou rave, herbes du jardin, pâte de piment doux « Prik pao »

Brochette de poulet et canard au « Lardo di Coronata » sauce curry paneng

Tartelette d'espuma de riz jasmin et riz rouge thaï « Khao Sang-Yod »

---

### **ENTRÉE**

*ACCORD : MÂCON - CLOS DE LA CROCHETTE 2016 - LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON*

Consommé de Tom Yam et sa bisque de gambas « Black Tiger » aux petites crevettes séchées

Médaille de cabillaud cuisson basse température, caviar d'Aquitaine de chez « Sturia », carpaccio de concombre, sauce à la citronnelle infusée

---

### **PLAT**

*ACCORD : NUITS-ST-GEORGES - LONGECOURTS 2006 - FRÉDÉRIC MAGNIEN*

Poitrine de volaille farcie aux champignons sauvages, panna-cotta de carottes, croquette de risotto au riz gluant et épices thaïes, purée de topinambour, jus de cuisson réduit aux herbes aromatiques

---

### **DESSERT**

*ACCORD : MAURY 1980 - MAS AMIEL (VIN DOUX NATUREL)*

Dôme de chocolat noir de Thaïlande « Kad Kokoa » à la bergamote sur un sablé coco, chutney de mangue au piment doux et zeste de combava

**PRIX : 90€ TTC**

**OPTION ACCORD METS ET VINS : 39€ TTC**