

CLAUDE

X

THOMAS  
COUPEAU

PERFECT PAIRING:  
Moët Impérial

## AMUSE-BOUCHE

Huître, neige de foie gras,  
limequat, huile de verveine

## ENTRÉE 1

Truite crue fumée, brioche, pomme,  
chou rave, ponzu jus de pomme-sapin

## ENTRÉE 2

Tourte de courge, jus des parures  
au vin jaune, sureau, pollen

## PLAT

Volaille sur coffre, jus de volaille, estragon,  
nuggets des cuisses et abats, mayo,  
oeuf de truite, oseille, chou pointu, purée de  
céleri-amande, réduction d'orange

## DESSERT

Panais, cédrat, laurier

# CLAUDE

X

THOMAS  
COUPEAU

## AMUSE-BOUCHE

Huître, neige de foie gras,  
limequat, huile de verveine

## ENTRÉE 1

Truite crue fumée, brioche, pomme,  
chou rave, ponzu jus de pomme-sapin

PERFECT PAIRING:  
Moët Impérial

## ENTRÉE 2

Tourte de courge, jus des parures  
au vin jaune, sureau, pollen

PERFECT PAIRING:  
Moët Grand Rosé 2015

## PLAT

Volaille sur coffre, jus de volaille, estragon,  
nuggets des cuisses et abats, mayo,  
oeuf de truite, oseille, chou pointu, purée de  
céleri-amande, réduction d'orange

PERFECT PAIRING:  
Moët Grand Vintage 2015

## DESSERT

Panais, cédrat, laurier