



LE CHANTECLER 

X

R. POUILLON & FILS

— Samedi 18 Octobre 2025 —

Menu d'exception en 5 Séquences,
réalisé par notre cheffe M.O.F cuisinière 2015
Virginie Basselot,
en accord avec les 6 vins de Champagne,
par Bénédicte et Fabrice « R.Pouillon & Fils »
vignerons à Mareuil-sur-Aÿ.

Prix 450€ p/pers.
Vins et boissons inclus



POUR PATIENTER

Crème de Poutargue et croustillant aux algues
Œuf de truite du Cians, granité Champagne R.Pouillon rosé et pamplemousse
Sépiole marinée, copeaux de radis, gel à la rose de Grasse
GRANDE VALLÉE, Extra-Brut servi en Jéroboam

CÉLERI DE NOS PRODUCTEURS

rôti en croûte de seigle, praliné graines de tournesol
jus des parures corsé et caramélisé
*LES BLANCHIENS 2017, parcelle 1^{er} Cru,
Brut Nature servi en Magnum*

LANGOUSTINES DE MÉDITERRANÉE

fumées aux coques de noisettes
sabayon, cresson, noisettes fraîches du Piémont
*LES VALNONS 2017, parcelle Grand Cru,
Extra-Brut servi en Magnum*

TURBOT DE NOS CÔTES

nacré aux herbes marines, coquillages d'ici, citron caviar
crème réduite des têtes
LE MONTGRUGUET 2020, 1^{er} Cru, Extra-Brut servi en Magnum

VOLAILLE DE LA FERME TERRE DE TOINE

pochée au bouillon, champignons des sous-bois
pissenlits et topinambour, sauce suprême
*CHEMIN DU BOIS 2004, Cœnothèque familiale R.D,
parcelle 1^{er} Cru, Extra-Brut*

COING DES VERGERS DE PROVENCE

confit, en sorbet, Arlette croustillante
écume à la vanille torréfiée
*Pinot Noir, EXPÉRIENCE INÉDITE pour LE CHANTECLER**