

DINER À HUIT MAINS
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
120€ BOISSONS COMPRISES – 18 OCTOBRE 2025

LE COUP DE COEUR DES CHEFS :
LE CHÂTEAU MOULIN DELILLE - AOC SAINT-ESTÈPHE 2023

CANAPÉS

Chaque chef réalisera un canapé surprise

PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIERS, SAUCE GRAND VENEUR ET CONDIMENT D'AUTOMNE
Clémentine COUSSEAU

MIQUE CROUSTILLANTE FAÇON BOUCHÉE À LA REINE, FARCIE AUX LANGOUSTINES PATTES ROUGES ET
LÉGUMES D'AUTOMNE, SAUCE HOMARDINE ONCTUEUSE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
Clément COSTES

MAGRET DE CANARD DE LA MAISON LALEU AUX SAVEURS DES VIGNES, BETTERAVE EN TEXTURE
CONDIMENTS FIGUE ET AMANDE EN ÉMULSION
Quentin MERLET

TRIPTYQUE DES SENS : FIGUE, CHOCOLAT ET HUILE D'OLIVE DE LA MAISON CASTELAS
Mathieu METIFET

COMME UN VIN CHAUD
Vin rouge, cannelle, orange